

# Faschierte-Blätterteig-Zöpfe

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

2 EL Speiseöl  
150 g würfelig geschnittene Auberginen  
1 würfelig geschnittene Zwiebel  
500 g gemischtes Faschiertes  
100 g fein würfelig geschnittener Schafkäse  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer  
fein gehackte, gemischte Kräuter (z. B. Petersilie und Oregano)

### Blätterteig:

2 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

### Zum Bestreichen:

ca. 250 g Kräuter-Crème fraîche

### Dip:

übriges Kräuter-Crème fraîche  
1 KL Tomatenmark

## 1 Füllung:

Für die Füllung das Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Auberginen und Zwiebel bei starker Hitze unter Rühren anbraten und abkühlen lassen. Schafkäsewürfel mit Ei, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Kräutern dazugeben und gut verrühren.

## 2 Blätterteig:

Die Blätterteige entrollen. Beide Teige mit Crème fraîche bestreichen. Je eine Hälfte der Füllung darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Die Teige der Länge nach halbieren (ca. 35 x 12,5 cm). Jeden Teig von der längeren Seite her aufwickeln. Die Teigrollen der Länge nach halbieren und in 3 Teile schneiden.

3 Je 2 Teigrollen-Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen. Zu Zöpfen schlingen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

- ⑤ Dip:  
Übriges Crème fraîche mit Tomatenmark verrühren und als Dip dazu servieren.

