

Spinatstrudel-Gebäck

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spinat-Füllung:

- 1 ½ EL Speiseöl
- 400 g tiefgekühlter Blattspinat
- 1 klein geschnittene rote Zwiebel
- 1 klein gehackte Knoblauchzehe
- ½ KL Salz
- ½ KL gemahlener Pfeffer
- ½ Prise gemahlene Muskatnuss
- ½ Suppenwürfel
- ½ EL glattes Mehl

Blätterteig:

- 1 Pkg. Frischer Blätterteig (á 275 g)

Zum Bestreichen:

- 1 versprudelttes Ei (Größe M)

Zum Bestreuen:

- 200 g klein geschnittener Schafkäse

Sauerrahm-Soße:

- 250 g Sauerrahm
- 1 EL Mayonnaise
- 1 KL Apfelessig
- 1 KL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Füllung:

Das Öl erhitzen. Spinat und Zwiebeln dazugeben und unter Rühren kurz rösten. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat und Suppenwürfel dazugeben und gut durchrühren. Das Mehl darübersieben und unterrühren. Vom Herd nehmen und kalt stellen.

2 Blätterteig:

Den Teig nach Packungsanleitung vorbereiten und entrollen.

3 Zum Bestreichen:

6 Kreise ausstechen und jeden Kreis 4-mal einschneiden. Mit Ei bestreichen.

4 Zum Bestreuen:

1 EL der Füllung in die Mitte der Kreise geben und mit etwas Schafkäse bestreuen. Ein Teig-Viertel über die Fülle klappen. Im Uhrzeigersinn die übrigen Teigviertel darüberlegen.





- 5 Die Strudel-Rosen auf ein mit dem beigepackten Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Ei bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

- 6 **Sauerrahm-Soße:**
Die Zutaten verrühren und zu den Spinatstrudel-Gebäcken servieren.

