

Blätterteig-Spiegeleier

Pikantes Kleingebäck aus Blätterteig, wenn es schnell gehen muss.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher oval gerippt (etwa 10 cm x 7 cm)

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (5 quadratische Platten)

Außerdem:

1 Ei (Größe M)

Füllung:

2 Bund Schnittlauch
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
200 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz
125 g gelbe Paprikaschoten

Wie mache ich kleine Blätterteig-Spiegeleier?:

1 Vorbereiten:

Blätterteigquadrate nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteig:

Jede Platte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 14 x 14 cm ausrollen und jeweils 2 „Eier“ ausstechen. „Eier“ auf das Backblech legen. Das Ei verquirlen und die Oberseite damit bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Blätterteig-Eier in der Mitte waagrecht durchschneiden.

4 **Füllung zubereiten:**

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche mit Frischkäse verrühren, die Hälfte der Röllchen untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils etwa 1 Esslöffel Creme in die Gebäckhälften füllen und etwas glatt streichen. Creme mit übrigen Schnittlauchröllchen bestreuen. Paprikaschoten putzen und sehr fein würfeln. Paprikawürfel als „Eidotter“ auf die Käsecreme streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte des Gebäcks auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

