

# Champignon-Blätterteig-Quadrate

Pikanter Snack mit roten Weintrauben und Raclette-Käse zum Picknick oder zur Party.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig ,  
quadratische Scheiben

### Füllung:

400 g braune Champignons  
1 rote Zwiebel  
100 g Porree (Lauch)  
150 g rote Weintrauben  
150 g Raclette-Käse  
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
Salz  
Pfeffer  
Thymian  
125 g Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

## Wie backe ich herzhaftes Champignon-Blätterteig-Teilchen?:

### 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Porree putzen und in feine Streifen schneiden. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Käse in kleine Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Füllung zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Porreestreifen unter Rühren andünsten. Champignons hinzufügen und alles etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze weiterdünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Crème légère mit Eiweiß und Gustin verrühren und unter die Gemüsemasse rühren. Zuletzt die Trauben und klein gewürfelten Käse untermischen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 In jede Blätterteigplatte über Eck bis jeweils zur nächsten Ecke einen etwa 1 cm breiten Rand einschneiden (Abb. 1) und den Rand auf die gegenüberliegende Seite/Ecke klappen. Die Füllung gleichmäßig auf den Platten verteilen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 18 Min.**

Die Quadrate am besten heiß servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine pikantere Variante Gorgonzola anstatt Raclette-Käse verwenden.
- Die Blätterteig-Quadrate sind einfriergeeignet.
- Sehr gut schmeckt ein Blattsalat dazu.

