

Filoteig-Gebäck hoch 3

Filoteig in 3 Variationen: mit luftgetrocknetem Schinken, Ziegenkäse oder Karamell.

etwa 36 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):
Fett

Für das Backblech:
Backpapier

Für die Muffinform (Mini 24er):
Speiseöl, z. B. Olivenöl

Filoteig:
250 g Filoteig (10 Teigblätter, 30 x 30 cm)

Karamell-Törtchen (etwa 8 Stück):

25 g Butter
400 g gezuckerte Kondensmilch
25 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Meersalz z. B. Fleur de sel

Schinken-Mozzarella-Häppchen (etwa 20 Stück):

20 Mini-Mozzarella-Kugeln (etwa 150 g)
100 g luftgetrockneter Schinken z. B. San Daniele oder Parma
Olivenöl
etwa 20 Basilikumblätter

Ziegenkäse-Röllchen (etwa 8 Stück):

75 g Ziegenfrischkäse
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
50 g getrocknete Soft-Cranberrys
etwa 1 EL gehackter Rosmarin
etwa 1 EL gehackter Thymian
Olivenöl

Wie mache ich drei verschiedene Filoteiggebäcke aus einem Teig?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backblech mit Backpapier belegen. 20 Mini-Muffinmulden mit Öl auspinseln. Backofen vorheizen.

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

2 Karamell-Törtchen:

Butter zerlassen. 5 Filoteigblätter jeweils einzeln damit bestreichen. Die Springform damit auslegen, so dass die Blätter über den Rand hinausgehen. Wenn alle Teigblätter eingeschichtet sind, die Ecken mit Butter bestreichen und wieder etwas hochklappen.



- 3 Kondensmilch in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Masse dicklich wird (etwa 8 Min.) und die Farbe von Karamell annimmt. Kuvertüre grob hacken. Masse auf den Boden verteilen. Kuvertürestücke darübergeben und mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 13 Min.

- 4 Törtchen auf einen Kuchenrost stellen, mit Salz bestreuen und erkalten lassen. Springformrand lösen und entfernen.

5 Schinken-Mozzarella-Häppchen:

Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen. 2 Filoteigblätter jeweils in 20 gleich große Vierecke (etwa 7,5 x 6 cm) schneiden. Die beiden Teiglagen-Vierecke versetzt aufeinanderlegen und die Muffinmulden damit auskleiden. Je eine Mozzarella-Kugel mit etwas Schinken umwickeln und in das Teigkörnchen setzen. Teigecken mit etwas Olivenöl bepinseln. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 14 Min.

Die Häppchen aus der Form lösen, mit einem Basilikumblättchen dekorieren und am besten warm servieren.

6 Ziegenkäse-Röllchen:

Ziegenfrischkäse mit Salz und Pfeffer verrühren. 3 aufeinandergelegte Filoteigblätter einmal halbieren (30 x 15 cm). Jedes Rechteck mit der Hälfte des Ziegenkäses bestreichen. Cranberrys und Kräuter darauf verteilen. Jedes Rechteck von der langen Seite her aufrollen. Jede Rolle in 4 gleich große Röllchen schneiden, auf das Backblech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Röllchen am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Ziegenfrischkäse sehr fest ist, mit etwas Milch verrühren.

