

Pikante Glücksbringer für Kinder

Pikante Kleeblätter aus Blätterteig zu Silvester.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

80 g Porree (Lauch)

½ kleine Paprikaschote (etwa 80 g)

1 kleine Zwiebel

1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

1 EL Tomatenmark

50 g gekochter Schinken

125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

50 g geriebener Käse, z. B.
Emmentaler

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Blätterteig:

550 g frischer Blätterteig

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Wie backe ich pikante Glücksbringer?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Wasche und halbiere die Porreestange, schneide sie dann in feine Ringe. Putze die Paprika und würfel sie fein. Ziehe die Zwiebel ab und würfel sie ebenfalls fein. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung:

Erhitze das Öl in einer Pfanne. Dünste das Gemüse etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze darin an. Füge das Tomatenmark hinzu. Lass das Gemüse etwas abkühlen. Würfel den Schinken fein und rühre ihn mit Crème fraîche, Käse und Gustin unter die Gemüsemasse (Abb. 1). Schmecke das Ganze mit Salz und Pfeffer ab.



3 Blätterteig:

Stich aus den Blätterteigplatten mit einem Ausstecher kleine Herzen (etwa 5 cm) aus. Verteile auf der Hälfte der Herzen die Füllung (Abb. 2).



- 4 Bestreiche die übrigen Herzen mit etwas Eiweiß und lege sie mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Füllung. Drücke die Ränder mit einer Gabel etwas an (Abb. 3) und setze sie auf dem Backblech zu "Kleeblättern" zusammen. Forme aus den Teigresten "Stiele" und lege sie an die "Kleeblätter". Verschlage Eigelb mit Milch. Bestreiche die "Kleeblätter" damit und backe sie.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 17 Min.

Serviere das pikante Gebäck am besten warm.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch tiefgekühlter Blätterteig verwendet werden.
- Das pikante Gebäck ist einfriergeeignet.