

# Sauerkraut-Päckchen mit Speck

Kleiner Snack für die Winterzeit - Sauerkraut-Päckchen mit Speck jetzt zubereiten und genießen.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig 10  
quadratische Scheiben

### Sauerkraut-Füllung:

3 Frühlingszwiebeln  
250 g Sauerkraut (Abtropfgew.)  
vorgegart, z. B. vom Vortag  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
100 g Speck- oder Schinkenwürfel  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gemahlener Kümmel  
50 g geriebener Käse

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Wasser

## Wie mache ich Sauerkraut-Päckchen mit Speck?:

### 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

### 2 Sauerkraut-Füllung zubereiten:

Sauerkraut mit Crème fraîche, Speckwürfeln, Gustin und Frühlingszwiebelringen vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Eigelb mit Wasser verschlagen.

- 3 Sauerkrautfüllung auf den Blätterteigscheiben mittig verteilen, die Ränder dabei frei lassen. Darauf jeweils etwa 1 TL geriebenen Käse geben. Die gegenüberliegenden Ecken zusammenklappen (Abb. 1), so dass Päckchen entstehen und **gut festdrücken**. Päckchen auf das Backblech setzen, mit dem verschlagenen Eigelb bestreichen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 20 - 25 Min.**

Die Sauerkraut-Päckchen heiß servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu dem pikanten Gebäck einen gemischten Blattsalat.
- Statt Speck können Sie auch Kasselerwürfel oder angebratene klein geschnittene Bratwürstchen mit in die Sauerkrautfüllung geben.