

# Spargeltaschen

Spargel in knusprigen Blätterteig eingehüllt schmecken immer und sind das perfekte Fingerfood für Partys oder als leichtes Hauptgericht.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

### Füllung:

25 g Sesamsamen

1 kg grüner Spargel

25 g Zucker

1 Bund Frühlingszwiebeln

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Zum Belegen:

10 Scheiben Rauchfleisch (etwa 125 g)

### Außerdem:

etwa 3 EL Milch

etwa 25 g Sesamsamen

## Wie bereite ich Spargeltaschen zu?:

### 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Sesam in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Füllung zubereiten:

Spargel im unteren Drittel dünn schälen. Zucker und Spargel portionsweise in eine Pfanne geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren. Spargel aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Übrige Zutaten für die Füllung miteinander verrühren, Sesam unterrühren.

③ **Spargeltaschen zubereiten:**

Jede Blätterteigplatte mit einer Scheibe Rauchfleisch belegen, darauf die Creme verstreichen. Mit Spargel und Frühlingszwiebeln belegen. An einer Ecke der Blätterteigplatte einen 2 cm langen Schnitt machen, die gegenüberliegende Ecke durch diesen Schlitz ziehen (Abb. 1). Taschen auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Spargeltaschen vom Backblech ziehen und warm servieren.