

KÄSE- BLÄTTERTEIG PRALINEN

mit Reibekäse
Gouda

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

für ca. 2-4 Personen

1 Ei

1 Rolle Blätterteig aus dem
Kühlregal

2 El Tomatenmark

100 g Heinrichsthaler Reibe-
käse Gouda

Pfeffer

Salz

Optional:

Mohn

Chiasamen

Sonnenblumenkerne

Kleine Paprika-Schoten

Kirschtomaten in Scheiben

kleine Champignons

1 El Öl optional

Olivener Öl, andere Kräuter oder
Nüsse

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Für diesen köstlich leichten Snack die Rolle Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und für ca. 15 min auf Zimmertemperatur bringen. Diese dann entrollen und längs halbieren. Ein Streifen vorsichtig zur Seite legen.

Das Tomatenmark mit etwas Öl versetzen und mit Pfeffer, Salz sowie den gewünschten Kräutern würzen. Die Masse dann dünn auf dem Streifen verteilen. Jetzt folgt der Reibekäse. Diesen über die komplette Fläche gut verteilen. Jetzt den beiseite gelegten Blätterteigstreifen darüber legen und bestenfalls mit einem flachen Brett leicht andrücken.

Als nächstes das Ei verquirlen und die oberste Blätterteigschicht damit bestreichen. Jetzt könnt ihr nach Lust und Laune dekorieren. Ihr könnt z.B. nur teilweise die in Streifen bzw. Scheiben geschnittene Paprika, Kirschtomaten und Champignons direkt auflegen und alternativ vorab noch Mohn oder Chiasamen streuen. Käse-Fans würden abschließend sicher noch eine dünne Schicht Reibekäse verteilen. Wie bei allen unserer tollen Power-Käse-Snacks, bietet auch dieses Rezept unendlich viel Raum für euren ganz persönlichen Geschmack!

Wenn ihr fertig belegt habt, den geschichteten & belegten Blätterteig einschließlich dem weißen Papier direkt auf ein Backblech legen. Es kann sein, dass ihr diesen einkürzen müßt aufgrund der Breite des Backbleches. Nachdem diese passend auf Backpapier und Backblech platziert ist, könnt ihr nun die „Pralinen“-Form bestimmen. Ob ihr sie in kleine Rechtecke schneidet, rund ausstecht oder ganz andere Formen wünscht. Voila, die Häppchen sind bereit für den Ofen, bei ca. 210 °C für ca. 15-20 min backen.

Mit dem ersten Mal werdet ihr vermutlich schnell feststellen, dass die Pralinen kaum kalt werden können, weil sie direkt alle vernascht wurden. Bestenfalls also noch eine Rolle Blätterteig parat haben, sodass ihr gleich noch einmal nachlegen könnt, um weitere Kreationen auszutesten.