



BLÄTTER- TEIG - CHEESE- BURGER

SNACK- & PARTYHIT
VORSPEISE

ZUTATEN

Für 2-3 Personen:

4 Rollen Blätterteig aus der
Kühlung (bestenfalls recht-
eckig)
200 g Hackfleisch
1 Packung Heinrichsthaler
Scheibenkäse (eurer Wahl)
1-2 weiße Zwiebeln

2-3 Eier
Sesam-Samen
Salz & Pfeffer
Öl

Nach Wahl:
Jalapeños

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig etwa 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühl-
schrank nehmen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze
vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Jalapeños
ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Dann etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin unter
Rühren braten bis es durch ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und
anschließend beiseitestellen. Jetzt die vorbereiteten Zwiebelringe
in die noch heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze so lange
garen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Die Eier trennen und
das Eigelb gut verquirlen, in einer kleinen Schale bereithalten.

Den Blätterteig ausrollen und in vier gleich große Quadrate teilen.
Auf einer Hälfte jedes Blätterteig-Quadrats eine Scheibe Heinrichst-
haler Käse legen. Darauf dann etwas von dem angebratenen Hack-
fleisch und darauf dann einen Esslöffel gedünsteter Zwiebeln
geben. Darauf achten, dass jeweils ca. 1 cm Blätterteig rundherum
frei bleibt. Nach Wunsch einige Jalapeños darüber platzieren. Den
Abschluss bildet erneut eine Scheibe Käse.

Nun den freigelassenen Rand mit etwas Eigelb bestreichen. Jetzt
die zweite quadratische Blätterteig-Scheibe darauflegen, an den
Seiten gut andrücken und mit einer Gabel eindrücken, damit der
Rand der Blätterteigtasche auch beim Backen geschlossen bleibt.
Nun das kleine Kunstwerk noch einmal komplett mit Eigelb bestrei-
chen und mit Sesam bestreuen.

Jetzt geht es damit ab in den Ofen: Auf ein mit Backpapier ausge-
legtes Backblech und für 10 bis 14 Minuten in den Ofen schieben,
bis die Blätterteig-Cheeseburger gold-gelb gebacken sind.

Die Blätterteig-Cheeseburger etwas abkühlen lassen. Wer mag kann
dazu gern noch einen selbst gemachten, köstlichen Käse-Dipp
reichen und dann direkt reinbeißen. Ein Genuss!

Lasst es euch schmecken!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/