

BLÄTTERTEIG-TASCHEN "HAWAI"



Einkaufen :

100g Schinken
150g Frischkäse
3 Scheiben Ananas aus der Dose
450g Blätterteig
Schnittlauch
Salz & Pfeffer

Für die Füllung :

Den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen und in Quadrate schneiden (ca. 10 cm Kantenlänge). Die Quadrate an den Ecken ca. 2 cm tief in Richtung Mitte einschneiden. Schinken und Ananas klein würfeln und mit dem Frischkäse vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je einen Esslöffel der Füllung in die Mitte der Blätterteigquadrate geben und die Ecken zur Mitte hochklappen und festdrücken. Bei 200 °C (Elektro) ca. 10 - 12 Minuten auf der mittleren Schiene backen bis der Blätterteig aufgegangen ist. Zum Schluss über die Füllung die klein geschnittenen Schnittlauchröllchen streuen. Kalt oder Warm servieren.

...ein Rezept von www.Mulpi.net...