

## Gefüllte Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse und Aprikosen

by Andreas - Dienstag, Oktober 12, 2021

<http://mundgericht.de/index.php/gefuellte-blaetterteigtaschen-mit-ziegenkaese-und-aprikosen/>



Diese kleinen Blätterteigtaschen sind einfach und schnell herzustellen. Anstelle von möglichst süßen Aprikosen kann man natürlich auch Birnen oder Äpfel nehmen. Wer es ohne Obst mag, der kann als herzhaftere Variante zum Ziegenkäse Parma- oder Serranoschinken als Füllung verwenden. Anything goes.

**1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal im Supermarkt)**

**1 Ziegenkäserolle**

**1 Aprikose**

**1 Eigelb**

**Rosmarinnadeln**

**Schwarzkümmel**

Den Blätterteig ausrollen und Kreise ausstechen (ca. 8 cm im Durchmesser). Dazu eignet sich am besten

ein Wasserglas. Die Hälfte der Kreise auf bemehltes Backpapier legen. Nun jeweils ein dünne Scheibe Ziegenkäse und eine ebenfalls dünn geschnitten Spalte Aprikose in die Mitte legen. Mit ein wenig Rosmarinnadeln bestreuen. Den Rand der Teigscheiben mit etwas Wasser befeuchten. Dann die verbliebenen Teigkreise auflegen und gut andrücken. Mit dem Eigelb bepinseln und ein wenig Schwarzkümmel bestreuen. Bei ca. 160 Grad im Backofen für ca. 20 Minuten bräunen.

### **Weitere Empfehlungen:**

#### **Blaubeerkuchen nach Entenhausener Art**

Schon als Kind war ich fasziniert vom kulinarischen Kosmos Entenhausens. Obwohl ich ja noch sehr...

#### **Engadiner Nusstorte**

Und wer hat's erfunden? Die Schweizer! Wie so vieles. Auch die berühmte Engadiner Nusstorte (...)

#### **Käsekuchen mit Keksboden**

Wer kann schon einem saftigen Käsekuchen widerstehen? Ich jedenfalls nicht! Meine Variante hat ...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station