

Blätterteig mit Schinken-Käse-Füllung



Zutaten:

für 8 Stücke

- 1 Packung Fertig-Blätterteig
- 100 g Schmelzkäse nach Wahl
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 120 g Schinkenwürfel
- 2 Eier
- 1 Schalotte
- 2-3 EL Schnittlauch
- 3-4 Radieschen
- 1 TL Senf
- etwas Sahne

Zubereitung:

1. Blätterteig nach Angaben vorbereiten.
2. Schmelzkäse, Ziegenfrischkäse und die Schinkenwürfel vermischen, ggf. schon etwas Sahne hinzufügen, wenn die Masse zu fest ist.
3. Schalotte und Schnittlauch kleinschneiden, Radieschen in Stifte schneiden und unterrühren.
4. Ein Ei, Senf und etwas Sahne unterrühren bis eine cremige aber nicht zu dünne Masse entsteht.
5. Den Blätterteig in 8 Stücke teilen und die Masse darauf verstreichen.
6. Jetzt das zweite Ei trennen, Eigelb mit einer Gabel aufschlagen und die Teigstücke damit bestreichen. Anschließend die Ecken nach innen ziehen und schließen. Mit dem restlichen Eigelb die Oberseite bestreichen.

Guten Appetit!