

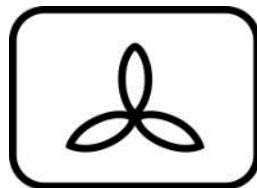
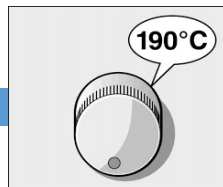
Blätterteigtaschen mit Schinken und Käse





Für die Blätterteigtaschen brauchst du:

- 1 fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Tüte geriebenen Käse
- 1 Packung Schinken
- 1 Ei
- 1 Backpinsel
- 1 Gabel und 1 Messer
- 2 kleine Schüsseln
- 1 Backblech mit Backpapier
- 2 Topflappen



1. Zuerst heizt du den Backofen auf 190 Grad vor und stellst das Zeichen Umluft am Backofen ein.

ACHTUNG: Der Backofen wird sehr heiß!! Hole dir Hilfe, wenn du alleine unsicher bist.



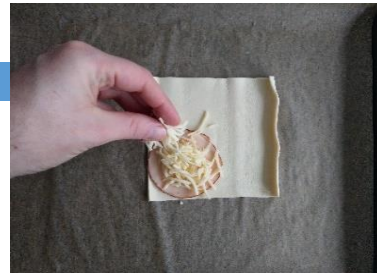
2. Lege das Backpapier auf das Backblech.



3. Rolle den Blätterteig aus.



4. Schneide den Blätterteig mit dem Messer in 6 möglichst gleichgroße Vierecke.



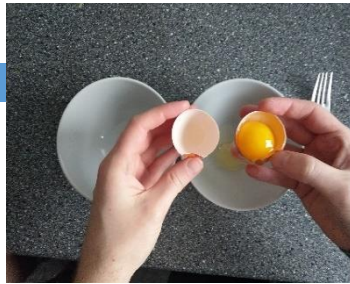
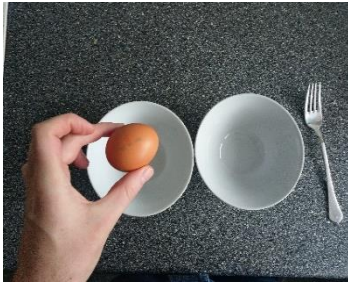
5. Jetzt kannst du eine Ecke vom Blätterteigviereck mit Schinken und Käse belegen, wie auf dem Bild zu sehen ist. (Vegetarier können den Schinken natürlich weg lassen!)



6. Nun fange an, den Blätterteig von der Ecke mit Schinken und Käse aufzurollen.



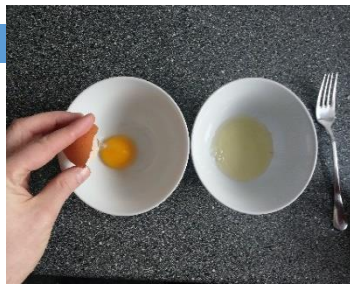
7. Mache das mit allen Blätterteigvierecken und lege sie dann auf das Backblech.



8. Nun müssen wir das Eigelb vom Eiweiß trennen.

Wir benötigen das Eigelb.

Schlage dafür das Ei auf und lasse das Eigelb in der halben Eierschale. Das Eiweiß kommt in eine Schüssel.



9. Schütte das Eigelb erst in die andere Eierschalenhälfte und dann in die zweite



10. Nun kannst du das Eigelb mit einer Gabel verrühren.



11. Nimm nun den Backpinsel uns vertreibe damit das Eigelb auf den Blätterteigtaschen.



12. Jetzt schiebst du das Backblech in die Mitte vom Ofen.
Die Blätterteigtaschen müssen jetzt ungefähr 15 bis 20 Minuten backen.
Stelle dir am besten einen Wecker, damit du erinnert wirst, wann sie fertig sind.



**ACHTUNG
HEIß!!!!**

Frage jemanden, wenn du Hilfe brauchst und benutze immer Topflappen!!!

Die Blätterteigtaschen sind fertig, wenn sie von außen schön knusprig braun sind.

ACHTUNG: Hole das heiße Backblech unbedingt mit Topflappen aus dem Ofen und stelle das Backblech auf einen Topfuntersetzer.



GUTEN APPETIT!