

Gefüllte Blätterteig-Taschen mit Lauch

Zutaten:

2 x Blätterteig, 2 x Lauch, 3 Schmand, Salz, Pfeffer, Käse

Das brauchst du:

Brett, scharfes Messer, Backofen-Blech, Backpapier, Gabel

1. Du heizt den Backofen vor. Auf 200 Grad. Und stellst ihn auf Umluft.



2. Du schneidest den Lauch in der Mitte auf



3. Du wäschst ihn unter dem Wasserhahn



4. Du schneidest das Ende ab



5. Und die trockenen oberen Enden



6. Jetzt schneidest du den Lauch in feine Ringe



7. Du machst 3 Becher Schmand in eine Schüssel



8. In die Schüssel kommt 1 Teelöffel Salz und 0,5 Teelöffel Pfeffer



9. Du rührst den Schmand um



10. Du mischt den Lauch und den Schmand

11. Du schüttest 75g Käse zum Schmand. Das ein halbes Paket.



12. Du rollst den Blätterteig aus



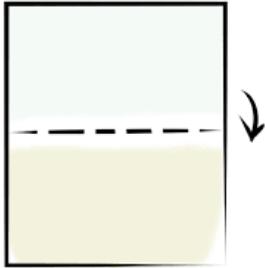
13. Du schneidest den Blätterteig mit einem scharfem Messer in 6 gleichgroße Vierecke



14. Du nimmst einen Esslöffel von der Schmand-Mischung und machst ihn auf das Viereck



15. Du klappst die Hälfte vom Viereck auf die andere Seite



16. Du nimmst dir eine Gabel. Und drückst damit die offenen Seiten zu



17. Du schiebst das Backblech in den Ofen. Vorsicht heiß!

18. Du stellst eine Stoppuhr auf 20 Minuten. Du guckst ob der Blätterteig goldbraun ist.



19. Du holst die Bleche aus dem Ofen.

Fertig!!!