

Blätterteig-Apfel-Törtchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
Käse

- 2 Blätterteigplatten; (ca 160 ; g)
- 1 pk Frischkäse, körnig
- 1 Zwiebel; kleingehackt
- 50 g Mandeln; gehackt
- 2 tb Basilikum; gehackt
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

Den Frischkäse, die Zwiebel, die Mandeln, das Basilikum und das Ei für die Füllung verrühren, salzen und pfeffern. Blätterteigplatten auftauen und ein bißchen größer machen - ziehen oder ausrollen. Die Füllung auf den beiden Platten verteilen. Das Zusammenrollen ist etwas knifflig zu beschreiben: Du schlägst die eine Längsseite bis zu Mitte der Blätterteigplatte ein, drückst sie dort ein wenig fest, dann das gleiche mit der anderen Längsseite (das muß im Querschnitt aussehen, wie eine liegende 8 die auf der unteren Seite platt ist). Dann schneidest Du von dieser langen Rolle quer ca 1 cm dicke Scheiben abgeschnitten - das muß so aussehen wie das Gebäck "Schweineohren" (oder wieder wie eine liegende, platte 8). Falls sich das ganze schlecht schneiden läßt, nochmal kurz in den Kühlschrank, damit der Blätterteig wieder fest wird - auch prima zur Vorberietung, falls man die "Schnecken" den Gästen später warm servieren will. Die Scheiben auf ein Backblech legen, bei 180 Grad backen, bis sie leicht gebräunt sind.