

Erbsen-Schinken-Täschli



Apero / Vorspeise für 6 - 10 Personen

Einkaufsliste

- 2 Fertig-Blätterteige**
M-Budget 42x26cm
- 150 g Tiefgekühlte Erbsli**
extrafein
- 125 g Schinken**
- 150 g Kräuterfrischkäse**
zB Boursin/Tartare
Cantadou (125g)
- 2 Eier**
- Salz**
- Pfeffer**

Vorbereiten / Zubereiten Füllung

- a Eigelb und Eiweiss trennen.
- b 125 g Schinken fein schneiden.
- c Schinken zusammen mit tiefgekühlten Erbsli und Kräuterfrischkäse gut vermischen und abschmecken mit Salz und Pfeffer nach belieben.
- d Ofen auf 200°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Zubereiten Täschli

- e Gekühlten Blätterteig ausrollen und längs halbieren.
- f Den halben Teig in 5 gleich grosse Teile quer schneiden.
- g Teigländer mit Eiweiss bestreichen.
- h 1/4 der Füllung auf die untere Hälfte der 5 Teigteile verteilen.
- i Obere Teighälfte darüber legen und gut zusammendrücken.
- k Teigtäschli mit Eigelb bestreichen und auf das mit Backtrennpapier belegte Backblech legen.
- l Den restlichen Teig gleich verarbeiten, ergibt 20 Stück total.
- m In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C Ober- / Unterhitze ca. 18 - 20 Minuten backen. (ev. am Schluss nur noch Unterhitze)

Servieren mit Salat als Vorspeise oder als Aperogeback