

Flammkuchen-Taschen aus Blätterteig

Für 12 Flammkuchen-Taschen:

1 Rolle Blätterteig	200 g Schmand	2 Lauchzwiebeln
100 g Kochschinken	Salz, Pfeffer	1 Ei
100 g geriebener Käse		

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und mit einem Glas eine gerade Anzahl Kreise ausstechen. Den restlichen Teig nochmals kneten und erneut ausrollen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und die Hälfte der Teigkreise daraufgeben.

Die Lauchzwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. den Kochschinken würfeln. Den Schmand mit den Lauchzwiebeln und Schinkenwürfeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Je einen Löffel Flammkuchencreme auf die Teigkreise geben. Jeweils einen zweiten Teigkreis daraus legen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Das Ei aufschlagen, verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen, mit Käse bestreuen.

Die Flammkuchen-Blätterteig-Taschen für 25 Minuten backen.

Jenny Böhme am 07. Juli 2024