

# Flammkuchen-Taschen aus Blätterteig

## Für 12 Taschen:

1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)    200 g Schmand    2 Lauchzwiebeln  
100 g Kochschinken                    Salz, Pfeffer        1 Ei  
100 g gerieb. Käse (Gouda)

Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.

Rolle den Blätterteig aus und steche mit einem Kreisausstecher oder einem Glas eine gerade Anzahl Kreise aus. Den restlichen Teig kannst du nochmal kneten und erneut ausrollen.

Belege ein Blech mit Backpapier und gib die Hälfte der Teigkreise darauf.

Schäle die Lauchzwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Würfel auch den Kochschinken klein.

Vermische den Schmand mit Lauchzwiebel, Schinkenwürfel und würze ihn mit Salz und Pfeffer.

Gib je einen Löffel Flammkuchencreme auf die Teigkreise auf deinem Blech. Lege dann jeweils einen zweiten Teigkreis darauf und drücke die Ränder mit einem Löffel oder einer Gabel zusammen.

Schlage das Ei auf, verquirl es und bestreiche die Teigtaschen damit.

Streue dann noch etwas Käse darüber.

Backe die Flammkuchen-Blätterteigtaschen dann für 25 Minuten.

NN am 22. Juli 2022