

Informationen zur Sendung vom 13.09.2024

Herzhafte Blätterteigschnitten

Von Ulla Scholz

Zutaten für 6 Portionen

1 Paket Tiefkühlblätterteig
125 g Ziegenrolle
100 g Frischkäse
½ Bund Thymian
1 – 2 EL Honig
2 Birnen
3 frische Feigen
Mandelblättchen oder -stifte
Salz
Pfeffer

Außerdem

Pro Portion eine Handvoll Blattsalate
Vinaigrette

Zubereitung

Den Blätterteig aus dem Tiefkühlfach nehmen. Die einzelnen Scheiben vorsichtig mit einem Messer voneinander trennen. Auf einem Brett ausbreiten und zehn Minuten auftauen lassen.

Den Ziegenkäse in grobe Stücke schneiden und mit dem Frischkäse zu einer dicklichen Creme verrühren. Mit Salz und etwas frischem Thymian würzen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Käsecreme bis einen Zentimeter zum Rand nicht zu dick auf die Blätterteigstücke auftragen.

Mit einem Küchenhobel oder einem Messer dünne Birnenscheiben schneiden und dachziegelartig auf die Käsecreme legen. Die Feigen in Achtel schneiden und ebenso wie die Birnen auf der Käsecreme anrichten. Birnen oder Feigenstücke mit ein wenig Honig beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Blätterteigschnitten auf unterem Einschub circa 15 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.

Die Mandelblättchen oder -stifte in einer Pfanne oder auch im Backofen getrennt rösten.

Anrichten

Die entsprechenden Stücke auf Teller geben und mit frischen Thymianzweigen, Pfeffer und Mandeln vollenden.

Informationen zur Sendung vom 13.09.2024

Herzhafte Blätterteigschnitten

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

1 Paket Blätterteig zu 1,49 Euro; 150 g Ziegenrolle zu 2,99 Euro; 175 g Bio-Frischkäse zu 1,39 Euro; 250 g Birnen zu 1,25 Euro; 3 Feigen zu 1,20 Euro; 100 g Bio-Mandeln zu 1,10 Euro; ½ Bund frischer Thymian zu 0,50 Euro; 2 EL Honig zu 0,40 Euro; Salz und Pfeffer zu 0,10 Euro.

Pro Stück: circa 1,75 Euro.

Mit Blattsalat und Vinaigrette: circa 2,25 Euro.

Mandeln getrennt rösten

Wenn wir die Mandelblättchen am Anfang über das Gebäck streuen, könnte es sein, dass sie verbrennen, bevor die Blätterteigschnitten fertig gebacken sind. Geben wir die Mandeln gegen Ende der Backzeit zu, ist es möglich, dass der Blätterteig zusammenfällt, da er auf Zugluft empfindlich reagiert. Also besser getrennt rösten.

Käse und Obst austauschen

Statt Ziegenrolle passt auch Ziegenfrischkäse, der allerdings meist teurer ist. Wer Ziegenkäse nicht mag, kann Blauschimmelkäse mit Frischkäse mischen. In der Regel brauchen wir hier nicht viel, da Roquefort und andere blaue Sorten meist sehr intensiv schmecken. Beim Mischen von Käse und Frischkäse beachten, dass die Masse schön dicklich bleibt. Ist sie zu flüssig und läuft an den Seiten herunter, verklebt der Teig und geht nicht auf. Manche mögen keine herzhafte Obstzubereitungen. In dem Fall dünne Tomaten- oder Zucchinischeiben auf die Käseschicht legen.

Vorsicht bei Backpapier

Viele feuchten das Backpapier an, damit es sich gut in die Form einpasst. Beim Blätterteig ist das nicht sinnvoll, da der Teig am feuchten Papier kleben bleiben kann. Besser das Blech dünn mit Öl oder Butter einpinseln.

Informationen zur Sendung vom 13.09.2024

Herzhafte Blätterteigschnitten

Von Ulla Scholz

Blätterteig

Blätterteig sollte möglichst kein Palmfett enthalten. Klassisch und gut ist echter Butterblätterteig. Es gibt auch gute vegane Sorten, die mit Sonnenblumen- und Kokosöl gefertigt wurden.

Ohne Tierische Produkte

Wenn Kinder und Enkel sich pflanzenbasiert ernähren und weder Käse noch Honig mögen, den Frischkäse durch Seidentofu und den Honig durch Ahornsirup austauschen. Die Hälfte Seidentofu mit Mandelmus vermischen und mit Thymian, Salz und Räucherpaprika würzen. Dann wie im Rezept fortfahren und zu veganem Blätterteig greifen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!