

Blätterteig-Sterne

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 15 Min. pro Blech (siehe Tipp)

Ergibt 8 Stück

100g Speckwürfeli

1 Zwiebel, grob gerieben

350g Weisskabis, in 6 Schnitzen,
am Hobel fein geschnitten

100g saurer Halbrahm

**1½ Esslöffel grobkörniger
Senf**

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

2 ausgewallte Blätterteige
(ca. 25×42 cm)

1 Ei, verklopft

1. Speckwürfeli in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen.

2. Zwiebel in derselben Pfanne andämpfen, Kabis begeben, zugedeckt ca. 10 Min. weich dämpfen, etwas abkühlen. Halbrahm, Senf und Speckwürfeli daruntermischen, Füllung würzen.

3. Beide Teige auf wenig Mehl ca. 8 cm länger (25×50 cm) auswallen. Teige in je 8 Quadrate schneiden, die Hälfte davon auf zwei Backpapiere verteilen. Füllung auf die Mitten verteilen, Teig um die Füllung herum mit Ei bestreichen, Sterne formen (siehe «Gewusst wie»), mit Ei bestreichen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen, restliche Sterne kühl stellen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Vorgang wiederholen.

Tipp: Alle Blätterteigsterne auf zwei Blechen im Heiss-/Umluftofen bei 200 Grad gleichzeitig backen.

Dazu passt: Salat.

Pro Stück: 26 g Fett, 8 g Eiweiss,
34 g Kohlenhydrate, 1684 kJ (403 kcal)

.....



Gewusst wie: Die restlichen Teigquadrate versetzt auf die Füllung legen, die Ränder gut andrücken.

TÄGLICH GUT

Gemütliches für kalte Tage

Das Gute an kalten, grauen Tagen: Man darf sich ohne schlechtes Gewissen zu Hause verkriechen und gemütlich diesen leiblichen Genüssen frönen.

