

Tilsiter-Taschen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Blätterteig, 8 Scheiben Schinken, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Mehl, 3 Esslöffel Suppenbrühe, 3-4 Esslöffel Milch, 3 Esslöffel Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise weissen Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß, 150 gr Tilsiterkäse, 2 Eigelb, Kümmel.

Die Vorbereitungen:

Für die Füllung: Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einstäuben und anschwitzen, mit Brühe und Milch ablöschen, bei geringer Hitze unter ständigem Rühren zu einer sämigen Soße kochen.

Mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

Tilsiterkäse in kleine Würfel schneiden und untermischen. Soße abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, 8 Vierecke daraus schneiden.

Jede Teigplatte mit einer Schinkenscheibe belegen, daß noch ein kleiner Rand frei bleibt.

Auf jede Schinkenscheibe ein Eßl. Käsemasse verteilen.

Freigebliebene Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Blätterteig zu Taschen zusammen klappen, nochmals mit Eigelb bestreichen, dann mit Kümmel bestreuen.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Dazu paßt sehr gut ein gemischter Salat.