



VORWORT

Locker, luftig, knusprig und buttrig: Blätterteig ist ein gelungener Gaumengenuss, der auf der Zunge zergeht. Wer vor vielen Jahrhunderten die Idee hatte, diesen vielseitigen Teig aus Mehl, Salz, Wasser und vielen Butterschichten zu kreieren, wissen wir leider nicht. Wir müssten ihm aber zweifellos ein Denkmal setzen. Ursprünglich stammt der mehrlagige Teig aus dem östlichen Mittelmeerraum und kam während der Kreuzzüge nach Mitteleuropa. In Frankreich perfektionierte man dann den Teig aus „tausend Blättern“ und erfand auch Rezepte wie die Schweineohren bzw. Palmiers. Seitdem wird der gehaltvolle Teig in allen erdenklichen Formen gefüllt, gerollt und belegt und ist aus den Backstuben der Welt nicht mehr wegzudenken.

Und auch in unseren heimischen Küchen steht Blätterteig hoch im Kurs. Das liegt sicher daran, dass er mittlerweile backbereit in der Kühltheke oder in der Gefriertruhe liegt. Deshalb ist er auch perfekt für die schnelle Küche geeignet. Er ist ein wahrer Retter in der Not, wenn spontan Besuch vor der Tür steht und ein paar Häppchen gezaubert werden müssen. Ob süß oder pikant, für ein gemütliches Kaffeetrinken oder ein geselliges Miteinander am Abend: Quiches und Tartes, Gebäck und Fingerfood sind mit fertigem Blätterteig ruckzuck zubereitet. Von süßen Verführungen wie Blaubeer-Frischkäse-Räder oder Schoko-Twists über schnell gemachte Häppchen wie Tarteletten mit karamellisierten Zwiebeln oder würzige Blätterteig-Hackfleisch-Happen bis hin zu sättigenden Hauptmahlzeiten wie Schweinefilet im Blätterteig oder Spinat-Feta-Strudel ist für jeden Anlass und jeden Geschmack etwas dabei.

Entdecken Sie in diesem Buch, wie vielseitig Blätterteig sein kann, und lassen Sie sich die süßen und herzhaften Gerichte schmecken!



SPINAT-KÄSE-TASCHEN

ZUTATEN FÜR CA. 6 STÜCK

- _ 150 g gehackter Blattspinat (TK-Produkt)
- _ 1 Zwiebel
- _ 1 EL Öl
- _ 4 EL geriebener Käse
- _ 150 g Feta
- _ 2 Eier
- _ Salz
- _ frisch gemahlener Pfeffer
- _ 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- _ 1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)

ZUBEREITUNG

CA. 30 MIN.

+ **BACKZEIT**

CA. 20 MIN.

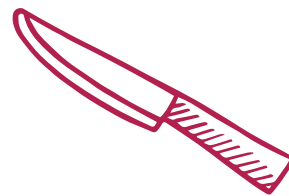
1. Spinat in der Mikrowelle auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl erhitzen und Zwiebel darin glasig braten. Spinat zugeben und einige Minuten mitdünsten. Geriebenen Käse und zerbröckelten Feta zufügen und unterrühren. 1 Ei verschlagen und zugeben. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Blätterteig ausrollen und 6 Quadrate ausschneiden. Restliches Ei verschlagen und Teigländer mit etwas Ei bestreichen. Blätterteigquadrate mittig mit Spinat-Käse-Füllung belegen und zu Dreiecken zusammenklappen. Ränder gut andrücken. Blätterteigtaschen mit Ei bestreichen.

3. Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

PRO STÜCK

CA. 331 KCAL • 13 G EW • 23 G F • 18 G KH



PESTO-TWISTS

ZUTATEN FÜR CA. 15 STÜCK

- _ 1 Pck. Blätterteig
(aus dem Kühlregal)
- _ 1 Glas grünes Pesto
- _ 100 g geriebener
Parmesan
- _ 1 Ei
- _ etwas schwarzer
Sesam zum Bestreuen

1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Blätterteig ausrollen und quer halbieren. Eine Hälfte mit Pesto bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Zweite Teighälfte darüberlegen und leicht andrücken.

2. Teig in 1,5-2 Zentimeter breite Streifen schneiden und Enden der Teigstreifen leicht zusammenpressen. Streifen längs ineinanderdrehen und dabei leicht auseinanderziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Ei verschlagen, Pesto-Twists damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Pesto-Twists im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

TIPP!!!

Die Pesto-Twists können mit den unterschiedlichsten Pestos variiert werden. Probieren Sie doch auch einmal rotes Pesto oder Bärlauch-Pesto.

ZUBEREITUNG

CA. 15 MIN.

+ **BACKZEIT**

CA. 15 MIN.

PRO STÜCK

CA. 163 KCAL • 4 G EW • 13 G F • 8 G KH



SPARGEL-PÄCKCHEN

mit Gorgonzola

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

- _ 24 Stangen grüner Spargel
- _ 1 Knoblauchzehe
- _ 100 g Gorgonzola
- _ 100 g Crème fraîche
- _ 1 TL Honig
- _ Salz
- _ frisch gemahlener Pfeffer
- _ etwas frisch geriebener Muskat
- _ 1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- _ 1 Ei
- _ etwas Mohn zum Bestreuen

1. Spargel waschen, unteres Drittel schälen und holzige Enden abschneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Backofen auf 210 °C (Umluft: 190 °C) vorheizen.

2. Gorgonzola zerbröseln und mit Crème fraîche und Knoblauch verrühren. Masse mit Honig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Blätterteig ausrollen und in 6 Rechtecke schneiden. Jeweils 1-2 Esslöffel von der Gorgonzolamasse darauf verteilen und jeweils 4 Stangen Spargel darauflegen. Blätterteig zusammenklappen, Teigecken aufeinanderlegen und fest zusammendrücken.

3. Ei verschlagen, Spargel-Päckchen damit bestreichen und mit Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

TIPP!!!

Die Spargel-Päckchen schmecken auch mit Schinken sehr gut. Hierfür jeweils eine dünne Scheibe gekochten oder rohen Schinken auf die Gorgonzolamasse geben und den Spargel darauflegen.

ZUBEREITUNG

CA. 15 MIN.

+ **BACKZEIT**

CA. 15 MIN.

PRO STÜCK

CA. 340 KCAL • 12 G EW • 22 G F • 22 G KH



WILDRAGOUT

unter der Blätterteighaube

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- _ 4 Rehfilets (à 150 g)
- _ 2 TL Gewürzmischung für Wild
- _ 40 g Butter und etwas Butter für die Form
- _ 200 ml Rotwein
- _ 60 g Crème fraîche
- _ 2 EL mittelscharfer Senf
- _ 2 EL Honig
- _ 2 EL Tomatenmark
- _ 1 EL Balsamico
- _ 1 Prise gemahlene Nelken
- _ Salz
- _ frisch gemahlener Pfeffer
- _ 200 g gemischte Pilze
- _ 2 Schalotten
- _ 2 Möhren
- _ 1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- _ 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

CA. 45 MIN.

+ **BACKZEIT**

CA. 30 MIN.

1. Rehfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und von allen Seiten mit 1 Teelöffel Gewürzmischung einreiben. Hälfte der Butter erhitzen und Filets darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Auflaufform einfetten und Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Zum Bratenfond der Filets Rotwein, Crème fraîche, Senf, Honig und Tomatenmark geben und alles verrühren. Mit Balsamico, Nelken, Salz, Pfeffer und restlichem Wildgewürz abschmecken und unter Rühren aufkochen lassen. Soße vom Herd nehmen.

3. Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein hacken. Restliche Butter erhitzen und Pilze und Schalotten darin andünsten. Möhren putzen und in feine Scheiben schneiden. Abgekühlte Rehfilets in kleine Stücke schneiden.

4. Rehfleisch, Möhren und Pilz-Schalotten-Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen. Soße darauf verteilen. Blätterteig ausrollen und darauflegen. Ränder fest andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Teig diagonal einschneiden und mit verschlagenem Eigelb bestreichen. Wildragout mit Blätterteighaube im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

PRO PORTION

CA. 678 KCAL · 42 G EW · 35 G F · 38 G KH



BLAUBEER- FRISCHKÄSE-RÄDER

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

- _ 80 g Frischkäse
- _ 30 g Zucker
- _ 1 TL Vanillezucker
- _ abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
- _ 1 Pck. Blätterteig
(aus dem Kühlregal)
- _ 24 Blaubeeren
- _ 1 Ei

ZUBEREITUNG

CA. 20 MIN.

+ **BACKZEIT**

CA. 15 MIN.

1. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb zu einer Creme verrühren. Blätterteig ausrollen, in 6 gleich große Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Von den Ecken ausgehend jedes Teigquadrat zur Mitte hin einschneiden, jedoch nicht bis zur Mitte durchschneiden.

2. In die Mitte jedes Teigquadrats einen Klecks von der Creme geben und jeweils 4 Blaubeeren darauflegen. Damit Windräder entstehen, immer nur eine Spitze des eingeschnittenen Teigsegments zur Mitte über die Füllung einschlagen. Die andere Spitze wird nicht eingeschlagen.

3. Ei verschlagen und Blätterteig damit bestreichen. Frischkäse-Räder im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.



PRO STÜCK

CA. 249 KCAL • 5 G EW • 15 G F • 238 G KH



KIRSCH-TASCHEN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- _ 1 Glas Schattenmorellen
- _ 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- _ 50 g Zucker
- _ 2 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- _ 1 Ei
- _ 1 EL Milch
- _ etwas Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

CA. 20 MIN.

+ **BACKZEIT**

CA. 20 MIN.

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Kirschsafte mit Puddingpulver und Zucker verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Eindicken lassen und vom Herd nehmen.

2. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Blätterteige ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und jeweils in 6 gleich große Quadrate schneiden. In jedes Teigquadrat ca. 1 Zentimeter vom Rand ein weiteres Quadrat einschneiden, sodass ein Rahmen entsteht. Jedoch bei zwei gegenüberliegenden Ecken nicht komplett durchschneiden. An einer der durchgeschnittenen Ecken Rahmen diagonal auf die gegenüberliegende Ecke klappen. An der anderen durchgeschnittenen Ecke Rahmen ebenfalls diagonal zur gegenüberliegenden Ecke klappen. Ecken gut festdrücken.

3. Kirschkuchling und Kirschen mittig auf die Teigstücke geben. Ei und Milch verschlagen und Teigländer damit bestreichen. Kirsch-Taschen im vorgeheizten Backofen ca. 15–20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

PRO STÜCK

CA. 233 KCAL • 4 G EW • 11 G F • 30 G KH

