

Flammkuchen-Taschen aus Blätterteig

Zutaten für 12 Flammkuchen-Taschen

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 200 g Schmand
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g Kochschinken
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 100 g geriebener Käse (Gouda)



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So machst du die Flammkuchen-Blätterteigtaschen selber

- 1. 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.
- 3. Belege ein Blech mit Backpapier und gib die Hälfte der Teigkreise darauf.
- 4. Schäle die Lauchzwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Würfel auch den Kochschinken klein. Vermische den Schmand mit den Lauchzwiebel- und Schinkenwürfeln und würze ihn mit Salz und Pfeffer.
- 5. Gib je einen Löffel Flammkuchencreme auf die Teigkreise auf deinem Blech. Lege dann jeweils einen zweiten Teigkreis daraus und drücke die Ränder mit einem Löffel oder einer Gabel zusammen.
- 6. Schlage das Ei auf, verquirle es und bestreiche die Teigtaschen damit. Streue dann noch etwas Käse darüber.
- 7. Backe die Flammkuchen-Blätterteigtaschen dann für 25 Minuten.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.