

CAMBOZOLA-Blätterteigtaschen mit Schwartau Extra Flockenfänger

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 100 g **CAMBOZOLA**
- 1 Packung Blätterteig
- 6 TL Schwartau Extra Flockenfänger
- 1 Ei
- 2 EL Sesam



ZUBEREITUNG:

1. CAMBOZOLA in 6 kleine Stücke schneiden. .
2. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft vorheizen. Blätterteig ausrollen und in 6 Rechtecke teilen. Ei trennen und alle Ränder mit Eiweiß bepinseln. Je 1 TL Schwartau Extra Flockenfänger auf die lange Seite des Teigstücks geben, darauf ein Stückchen CAMBOZOLA legen. Die andere Seite über die Füllung klappen und die aufeinanderliegenden Seiten mit einer Gabel rundherum leicht eindrücken.
3. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Jede Tasche mit Eigelb bepinseln und Sesam bestreuen. Die Blätterteigtaschen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Minuten.

Nährwertangaben pro Portion: 1187 KJ/282 kcal, 6,2g E, 20,6g F, 18,2g KH