

Blätterteigvariationen auf dem Blech

Grundsätzlich wird ein Fertigblätterteig als Boden und einer als Deckel benötigt.

Fleischfüllung:

500 g. Hackfleisch anbraten, Zwiebeln, Tomatenmark und Knoblauch zufügen, nach Geschmack würzen (scharf und/oder mediterran und/oder asiatisch).

Einen Blätterteig ausrollen, großzügig mit Ajvar (mild oder scharf – nach Geschmack) bestreichen und die Hackmasse gleichmäßig bis zum Rand darauf verteilen.

Käsefüllung:

Ich verwende immer dreierlei Käse, Feta (ca. 200 g), geriebenen Käse (ca. 100 g) und Parmigiano Reggiano (ca 75 – 100 g). Durch die Auswahl der Käsesorten und die Menge lässt sich der Geschmack bzw. das Aroma variieren.

Einen Blätterteig ausrollen, großzügig mit Ajvar (mild oder scharf – nach Geschmack) bestreichen und den Käse gleichmäßig bis zum Rand darauf verteilen.

Hier gibt es mehrere Möglichkeiten: Den geriebenen Käse verteile ich von Hand, den Parmigiano Reggiano reibe ich frisch darüber. Den Feta kann man gleichmäßig zerbröckeln und verstreuen oder in Barren oder Würfel schneiden und gleichförmig verteilen – in diesem Fall den Blätterteigdeckel um die Fetawürfel andrücken um danach quasi Taschen zu schneiden...

Sauerkraut und Bratwurstfüllung:

Eine kleine Dose Sauerkraut gut ausdrücken. Eine Packung (Nürnberger) Bratwürste in Scheiben schneiden und anbraten, das Sauerkraut hinzufügen, eine gute Portion Senf und je nach Geschmack z.B. Majoran, Kümmel untermischen.

Einen Blätterteig ausrollen, dünn mit Ajvar (mild oder scharf – nach Geschmack) bestreichen und die Sauerkraut-Wurstmischung gleichmäßig bis zum Rand darauf verteilen.

Jeweils den 2. Blätterteig als Deckel auflegen.

Ein Ei mit etwas Milch verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam (hell und/oder dunkel), schwarzem Kümmel, Kümmel, groben Salz bestreuen und ca. 25 Minuten bei 180 – 200 Grad backen, variiert nach Heizart und Backofen ☺.

Etwas abkühlen lassen und dann (z.B. mit einem Pizzaschneider) in gleichmäßige Stücke schneiden – schmeckt natürlich warm am besten.

Wurströllchen:

Eine würzige Wurst als Füllung – Debreziner, gerauchte Würste, Salsiccia,...

Die Wurstenden abschneiden (wenn möglich die Wurstmasse ohne Haut/Hülle/Darm verarbeiten) und stramm in Blätterteig einrollen (1 – 2 cm überlappen).

Dann in Scheiben schneiden und auf ein Backblech stellen (!).

Ein Ei mit etwas Milch verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam (hell und/oder dunkel), schwarzem Kümmel, Kümmel, groben Salz bestreuen und ca. 25 Minuten bei 180 – 200 Grad backen, variiert nach Heizart und Backofen ☺