

Käse-Kirsch-Taschen am Stiel

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 24 Stück

2 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal
100 g Brie
180 g Kirschmarmelade
1 großes Ei
1 Schuss Milch
grobes Meersalz

Zubehör

24 flache Holzstäbchen

Süß plus herzhaft geht nicht? Geht doch! Die Kombination aus süßer Kirschmarmelade, würzigem Brie und der feinen Salznote ist einfach himmlisch. Da werden selbst überzeugte Brie-Gegner schwach.

- 1 -

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Den Blätterteig ausrollen und in insgesamt 48 gleich große Quadrate schneiden. Das Ei zusammen mit der Milch in einer Schüssel verquirlen und die Hälfte der

Teigquadrate damit bestreichen.

- 3 -

Auf jedes der bestrichenen Teigquadrate ein Holzstäbchen bis zur Hälfte auflegen und leicht andrücken. Ein Stück Brie (mit Rinde) in die Mitte setzen und mit etwa einem 1/2 Teelöffel Marmelade toppen.

- 4 -

Die restlichen Teigquadrate auflegen und die Seiten mit einer Gabel fest andrücken, damit nicht zu viel Marmelade ausläuft. Die Teigtaschen von oben mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit etwas grobem Meersalz besprenkeln.

- 5 -

Die Blätterteigtaschen auf dem Backblech platzieren und auf mittlerer Schiene ca. 12 - 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Am besten warm servieren.