

Blätzli im Blätterteigmantel

Zutaten: (4 Personen)

500 Gramm Blätterteig zum
Selberauswallen

4 Trutenschnitzel

4 Scheiben Rohschinken

Milder Senf

1 Eigelb



Zubereitung:

Blätzli ganz wenig salzen und in der Brat- oder der Teflonpfanne gut anbraten. Am besten am Vortag und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Auf diese Weise verlieren die Blätzli allfälligen Fleischsaft, der beim Backen den Teig pampig machen kann.

Angebratene Blätzli mit mildem Senf bestreichen und auf eine Seite eine Scheibe Rohschinken geben. Nach Belieben kann man auf beide Seiten je eine Scheibe geben. Besser nicht umwickeln, sonst braucht man zu viel Rohschinken und das eingebackene Blätzli wird zu salzig.

Blätterteig auswallen, Blätzli mit dem ausgewallten Blätterteig einschlagen. Mit einer Gabel den Teig einstechen, so dass die Luft, wenn das Gebäck aufgeht, entweichen kann. Mit Eigelb bestreichen, aus den Resten des Blätterteigs Sterne ausstechen und die eingebackenen Blätzli damit verzieren.

In Blätterteig eingewickelte Blätzli während 15 – 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Backofens backen.

Die Blätzli können so weit vorbereitet werden, dass sie vor dem Festessen nur noch gebacken werden müssen. Die gebackenen Blätzli lassen sich wunderbar aufwärmen. Damit sie nicht zu dunkel werden, allenfalls in eine Alufolie einwickeln.

Serviervorschlag: Mit Kartoffelgratin oder Gemüsebeilage servieren. Eine leichte Variante: Mit einem schönen gemischten Salat.
