


Gefüllte Blätterteigtasche, so lecker!

Diese Blätterteigtasche begleitet unsere Familie seit vielen Jahren. Als unsere Kinder noch klein waren, durften sie mit mir oft so eine Teigtasche zubereiten. Diese nahmen wir dann mit in die Badi zum Picknicken. Also starte dein Picknick zu Hause und nimm die Küche in Beschlag - je nach Alter mit einer Erwachsenen Person!

Zutaten für 3-4 Personen	Anwendung - Ausführung
<p>Blätterteig ausgewallt rechteckig ca. 25x42 cm oder ein kleiner Blätterteig zum auswallen.</p>	<p>Teig auspacken und auf dem Backpapier auslegen. Wenn der Teig nicht ausgewallt ist: etwas Mehl auf die Küchenkombination geben und etwa in den angegebenen Dimensionen auswallen. Auf ein Backpapier legen.</p>
<p>250 g Kalbsbrät oder Fleischkäsemasse zum Aufbacken. 1 Tomate, $\frac{1}{4}$ Zucchini, $\frac{1}{4}$ Broccoli gewaschen. Kräuter-Meersalz</p> 	<p>Das Kalbsbrät auf der einen Hälfte des Teigs flach aufstreichen, dabei einen Teigrand von $1\frac{1}{2}$ cm frei lassen. Tomaten, Zucchini und den Broccoli in kleine Stücke schneiden und auf der Kalbsbrätmasse verteilen. Nach Belieben würzen.</p> <p>Backofen auf Umluft 220 °C vorheizen.</p>

Etwas Wasser oder ein Eiweiss,
1 Pinsel



Den leergelassenen Teigrand mit etwas Wasser oder Eiweiss bepinseln. Ich nehme immer etwas Wasser an meine Fingerspitzen und fahre mit meinen Fingern über den Teigrand. So merke ich genau, ob es noch etwas mehr oder eher weniger Wasser braucht. Der Teigrand darf nicht schwimmen.



Dann falte ich den Teig in der Mitte und decke die Masse zu. Mit meinen Fingern tippe ich den Teig am Rand aufeinander und schlage diesen auf allen drei Seiten um. Darauf achten, dass der Teigrand dicht ist.

1 Gabel
eventuell ein Eigelb



Wenn alle Ränder aufgeschlagen sind, nehme ich eine Gabel, mache diese unter dem Wasser nass und presse ein Muster in den Teigrand. Zum einen sieht es schön aus, zum anderen wird der Rand noch besser dicht. Danach den Teigdeckel mit der Gabel einstechen, damit beim Backen der Dampf entweichen kann. Wenn du möchtest, kannst du deine gefüllte Tasche mit einem Eigelb bestreichen (ich mache es immer ohne Eigelb).

1 Backblech oder Backgitter



Die Teigtasche auf das Backblech oder das Backgitter legen, in den Backofen schieben und 15 Minuten auf 220 °C backen. Danach die Temperatur auf 200 °C zurückstellen und während 25-30 Minuten fertig backen. Mit den Topflappen aus dem Ofen nehmen und die gebackene Teigtasche anrichten.



Teigtasche aufschneiden. Nach Belieben mit einem Salat servieren und geniessen.

En Guete mitenand!

Verschiedenen Varianten sind möglich:

- 1. Kalbsbrät und Tomatenscheiben**
- 2. Kalbsbrät und grüne Spargelstücke**
- 3. Fleischlos: Tomatensauce mit Gemüse und Mozzarella in Stücke geschnitten.**
- 4. Auch süsse Füllungen schmecken, so zum Beispiel:**
Äpfel in Stücke geschnitten, Rosinen, Haselnüsse gemahlen, etwas Zimt, Vanillezucker, etwas Rohrzucker oder kleine Schoggistückli.

Du kannst deine Ideen ausprobieren - ganz vieles ist möglich. Kreiere deine, eure eigene Blätterteigtasche und sende uns dein Rezept zu.