

Blätterteig-Sterne

mit Thüringer Schinkenspeck

Zutaten für ca. 6 Sterne:

100 g WOLF Thüringer Schinkenspeck
1 Rolle Blätterteig
2 EL Kräuterfrischkäse
2 EL Crème fraîche
Salz und Pfeffer
1 Ei zum Bestreichen
1–2 EL Chiasamen

So wird's gemacht:

1. Thüringer Schinkenspeck würfeln und mit Kräuterfrischkäse, Crème fraîche, Salz und Pfeffer vermengen.

2. Blätterteig ausrollen und mit einem mittelgroßen Sternausstecher ca. 12 Sterne ausstechen. Je nach Größe des Ausstechers können es mehr oder weniger werden.

3. 6 Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und je etwas Füllung in die Mitte geben. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Je einen weiteren Stern daraufsetzen und die Kanten mit einer Gabel festdrücken.

4. Das Ei verquirlen, die Sterne damit bestreichen und mit Chiasamen bestreuen.

5. Die Sterne im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–15 Min. goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog