




Käse-Schinken-Taschen

Menge	Zutat	Zubereitung
1 Rolle	Blätterteig	ausbreiten und in 8 cm große Quadrate schneiden.
100 g	Schinken	würfeln
100g	Käse	reiben, in eine Schüssel geben.
4 EL	Sahne	und
1 TL	Kräuter frisch	und zugeben. Mit
etwas	Salz	und
etwas	Pfeffer	würzen.
1	Ei	trennen.
		<p>Den Rand der Teigquadrate mit Eiweiß bestreichen. Nun die Füllung auf die Quadrate verteilen. (Den Rand dabei frei lassen.)</p> <p>Den Teig zu einem Dreieck klappen und den Rand gut festdrücken. Fertige Taschen auf ein Backblech mit Backpapier setzen und mit Eigelb bestreichen.</p> <p>Bei 180 °C  ca. 15 Min. goldbraun backen.</p>