Blätterteig-Schnecken

Fotos (Fotomontage Sandra Bell) und Rezept Evi Börchers

Zutaten:

Blätterteig (aus dem Kühlregal) 2er Packung, rechteckig
3 rote Spitzparika
1 Packung Frischkäse 400 g
1 Packung Kochschinken
Etwas Reibekäse
Gewürze und Kräuter

Zubereitung:

Bild 1: Frischkäse dünn verteilt
Bild 2: Paprika Schinken darauf gegeben
Bild 3: Dünne Scheiben geschnitten
Bild 4: Pur abgebacken
Bild 5: Mit Käsedeckel abgebacken

Den Kochschinken grob zerkleinern und im Multi mit dem Messer zerstoßen.
Behälter entleeren, Messer entfernen und Scheibe Nr. 4 nehmen.
Den Spitzpaprika in feine Scheiben schneiden.
Kochschinken, Paprika und ca. 20/30g Reibekäse (Emmentaler) vermengen.
In der Schüssel den Frischkäse mit Chilli, Bärlauch sowie eine selbst gemischte Gewürzmischung mit dem Flexi schaumig rühren.

Den Blätterteig ausrollen, dünn die Frischkäsemischung darauf verstreichen und dann die andere Mischung darauf geben.
Stramm zusammen rollen, in dünne Scheiben schneiden und im Backofen auf dem Blech abbacken.

O/U 220 Grad ca. 15-20 Minuten

Ei mit Bacon im Blätterteigkleid

Rezeptidee und Fotos von Linda Peter
zusammengeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:
Blätterteig
Bacon
geriebener Käse
Ei

Zubereitung:
Bei fertigen Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank, die Platten antauen lassen (ca. 10 Minuten). Wer möchte, kann diesen natürlich auch gerne selber machen.
Den Käse im Multi oder der Trommelraffel reiben.

Den Blätterteig in Muffinformen auslegen. Je nach Form muss er

noch etwas zugeschnitten werden.
Die Baconscheibe habe ich einmal durchgeschnitten und über kreuz über den Blätterteig gelegt.
Ein bisschen geriebenen Käse einfüllen. Anschließend das rohe Ei einfüllen.
Das ganze dann bei 180 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben.

Blätterteigschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Cc-Zubehör:
Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk

Zutaten:
Eine Rolle Blätterteig
Eine Packung Frischkäse mit Kräutern
Eine halbe Packung geriebenen Käse (oder Käse zum selber reiben)
Eine Scharlottenzwiebel
Gemüse nach Wahl (super funktionieren z.B. Paprika, Zucchini, Möhrchen)
Fettarme Baconwürfel
Ein Ei
Etwas Milch

Zubereitung:
Das Gemüse mit der kleinsten Scheibe von Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk in kleine Scheiben bzw Stücke schneiden.

Den Frischkäse mit dem Käse vermischen, das Gemüse und die Baconwürfel unterrühren.

Den Blätterteig ausrollen, die Käsemasse auf 3/4 des Teigs streichen. Den unteren Rand frei lassen, damit sie sich besser schließen lässt. Den Teig wieder zusammen rollen. Nun in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittstelle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Ei und die Milch miteinander vermischen und die Schnecken damit bestreichen. Bei 200 Grad Umluft ca 20-30 Minuten backen

Man kann die Baconwürfel auch gut weg lassen, dann sind sie vegetarisch.

Tipp: Schmecken kalt und warm.

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig

Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:
1 Ei
3 El brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:
Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.

Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.

Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

Napoleonka

Rezept und Foto von Aldona Led

Gestern gab noch bei uns meine Lieblings Kuchen aus Kindheit , so genannte bei uns Napoleonka :

Zutaten:
2 Rollen Blätterteig

Napoleonka Creme:
3 Tasse (á 220 ml) Milch
3/4 Tasse Zucker
3 Vanillezucker
4 Eier
5 El (gehäufte) Kartoffel Mehl
4 El (gehäufte) Mehl
100 g Butter (keine Margarine)

Zubereitung:
Die Blätterteigrollen ausrollen und jede einzeln nach Anleitung backen.

Eine Tasse Milch mit Mehl und Eier in der CC mit dem Flexi zu einer glatten Masse vermischen. Umfüllen und beiseite stellen.

Die restlichen zwei Tassen Milch mit dem Zucker in die CC

Schüssel geben und mit dem Flexi aufkochen.
Wenn das Milch-Zucker-Gemisch kocht, die Mehl-Eier Masse dazu geben und wie Pudding kochen.

Gleich zum dem gekochtem, heißem Pudding die Butter dazu geben und gut vermischen.

Den noch heißen Pudding auf die eine Blätterteigplatte geben und verstreichen. Mit der zweiten Blätterteigplatte zudecken.

Vor dem Servieren gut mit Puderzucker bestreuen.

Die Creme auf dem Kuchen braucht etwas Zeit um abzukühlen und fester zu werden.

Portugieser Vanille-Törtchen

Rezept a la Jamie Oliver, abgewandelt von Claudia Kraft/Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
1/2 Packung Blätterteig
Zimt
125gr Creme fraiche (Sauerrahm od Schmand geht auch)
1 Ei
4 EL feinen Zucker (Achtung 3 sind für Karamell)
Vanillepaste od Extrakt
1 Bio-Orange.

Zubereitung:
Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestreuen bzw darauf verreiben. Einrollen und in 6 Stücke teilen.

Muffin Form mit etwas Mehl bestäuben u Stücke wie am letzten Bild aufrecht reinstellen. Dann mit Finger runterdrücken u entlang der Wand nach oben ziehen. Somit vermischt sich Zimt mit ganzen Törtchen u geht beim Backen durch die Butterschichten im Teig schön auf.

Ca 10-12 Min auf 200 Grad backen.

Inzwischen Creme zusammen rühren. Creme Fraiche, Ei, 1EL Zucker, Vanille mit Gabel verrühren. Abrieb der Orangenschale dazu. Wenn Törtchen fertig sind (eben nicht ganz fertig backen od Farbe haben) aus dem Ofen nehmen und mit Rückseite des EL eine Grube reindrücken bzw eher zum Rand hinaus drücken. Creme

einfüllen (siehe Bild) und nochmals für ca 8min ins Rohr.

Inzwischen Saft von Orange (Zitruspresse) oder besser Wasser wenn man es nicht so intensiv orangig mag mit 3 El zu Karamell kochen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, Creme muss noch nicht ganz fest sein u alle mit Karamell bedecken.

Am besten noch warm servieren.

Sehr schnelle Apfel Crumble Muffins

Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:
1 Pk TK Blätterteig
2 Äpfel od. Birnen od. anderes Obst
50 g gestiftete Mandeln
100 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter

Zubereitung:
Die Förmchen legt man mit Blätterteig aus.

Dann entweder 2 Äpfel, zwei Birnen ect. (zerkleinert mit Multizerkleinerer) mit 50 gr gestiftelten Mandeln und Vanillezucker mischen.

Aus je 100 gr Mehl, Zucker und Butter Streusel herstellen (K-Haken). Die Hälfte zum Obst und damit die Förmchen füllen.

Die restlichen Streusel draufgeben und bei 200 Grad 25 Min backen.

Foto Ari Dahms

Toffifee Taschen

Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Ein paar ganz simple, aber sehr leckere Toffifee Taschen

Zutaten:
2 Packungen Blätterteig (Backblech-Größe)
30 Toffifee
Puderzucker

Zubereitung:
Das ist wirklich ganz einfach Du kaufst 2 Packungen Blätterteig – den in Backblech-Größe aus dem Kühlregal. Einen auspacken, darauf ca. 30 Toffiffee verteilen. Den 2. Blätterteig darüber legen und mit dem Pizzaschneider die Kissen zuschneiden. Ränder mit einer Gabel andrücken und bei ca. 200 Grad 20 Min. backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Apfelrosen schnell

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
1 Pkg Blätterteig
1 gr. Apfel
Zimt/Zucker

Zubereitung:
Blätterteig in Streifen schneiden- manche schneiden der Länge

nach und mit Zimt/Zucker bestreuen (oder Apfelstrudelgewürz)

Den Apfel in Scheiben schneiden…..hätte ihn doch hobeln sollen denn da lässt es sich besser rollen…..

belegen so dass 1-1,5 cm bei der Oberkante raussehen.

Einrollen und in Muffinformen in Muffinblech geben

Zwischen 180-190 c Heissluft ca 20min backen.

Wenn Apfel zu dunkel wird mit Folie abdecken.

Karotten-Lauch-Blätterteig-Schnecken

Quelle unklar, da ich (Melanie Gläser) das Rezept von einer Bekannten habe

Zutaten:
2 Rollen fertigen Blätterteig
100 g Lauch
200 g Karotten
1 Pck Schmelzkäse (200 g)
100 g Parmesan
Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)
Parmesan mit dem Multi reiben und beiseitestellen.

Zubereitung:
Karotten und Lauch mit dem Multi zerkleinern und mit wenig Wasser in die Schüssel geben. Flexi einsetzen die CC auf 110°C Stufe 2 stellen. Laufen lassen bis das Wasser weg und das Gemüse weich ist (ca 10min.) Schmelzkäse, etwas Gemüsebrühpaste und einen Teil von dem Parmesan zugeben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Masse noch mal im Multi geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Masse abkühlen lassen.

Sobald diese kalt ist auf den Blätterteig streichen, diesen der Länge nach aufrollen, in Scheiben schneiden, mit der großen Fläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

180°C Umluft ca. 10 min backen