



Besser essen.  
Besser leben.

# Gefüllte Blätterteigtaschen

🕒 8 Stück 🕒 10 Minuten 🕒 6 Minuten 🏠 normal

## Zutaten

275 g Blätterteig (tiefgekühlt oder aus dem Kühlregal)

1 Stck. [Eigelb](#)

## Tipp

Bei der Befüllung der Blätterteigtaschen könnt ihr kreativ sein.



## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Den Fertig-Blätterteig auf einem Brett ausrollen und mit einem Glas runde Formen ausstechen (Es passen maximal 8 Formen in den Topf).
2. Die Teigformen befüllen- Hier könnt ihr kreativ sein. Unser Tipp für die Süße Variante: Nutella mit Banane Unser Tipp für die herzhaften Variante: frischkäse, Spinat und Fetakäse. Sind die Teigformen befüllt, eine weitere Schicht auf den Blätterteig legen (so entsteht eine Blätterteigtasche) und an den Rändern festdrücken und anschließend mit einer Gabel die Ränder andrücken.
3. Die Blätterteig-Taschen mit einem Eigelb auf der Oberseite mithilfe eines Pinsels bestreichen.
4. Eine Backpapier-Form mithilfe eines 24cm Deckels ausscheiden.

### Blätterteig backen

5. Den Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Danach den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, den Topf in den Servierdeckel stellen und das Backpapier hineinlegen.
6. Anschließend die Blätterteig-Taschen in den Topf geben. Danach die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe "1" drehen. Den Audiotherm auf 6 Minuten einstellen

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigenio