

BIO BLÄTTERTEIG FEINE GEBÄCKVARIATIONEN

: Käsestangen mit Husumer Deichkäse und Apfel- Sanddornmarmelade und Kümmel

Zutaten für 4 Personen

Für die Käsestangen

- 3 Platten Moin Bio Blätterteig
- 75 g Deichkäse

Für die Apfel- Sanddornmarmelade mit Kümmel

- 1 rote Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 säuerlich schmeckenden Apfel (z.B. Boskop), geviertelt, entkernt und in feine Würfel geschnitten
- 100 g Apfel- Sanddornmus (gibt es im Biomarkt fertig im Glas)
- 1 Prise gemahlene Kümmel, Salz
- Olivenöl zum Anschwitzen

Zubereitung

Käsestangen

1. Moin Blätterteig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. An beiden Enden anfassen und entgegengesetzt zu einer Spirale eindrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
2. Den Käse fein reiben und über die Blätterteigspiralen streuen.
3. Ofen vorheizen und die Käsestangen bei 200°C ca. 10-15 Minuten backen.

Apfel- Sanddornmarmelade mit Kümmel

1. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel kurz anschwitzen.
2. Apfelwürfel dazu geben und mit dem Apfel- Sanddornmark auffüllen.
3. Kümmel und Salz zugeben, einmal aufkochen lassen, dann kühl stellen.
4. Zum Servieren in kleine Gläser oder Schalen füllen.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'J. B. Freundt'.

: Blätterteiggebäck Schafskäse und Raz el Hanout

Zutaten für 4 Personen

- 2- 3 Platten Moin Blätterteig (je nach Größe der Backformen)
- 100 g Schafskäse
- roter Pfeffer
- Raz el Hanout (arabische Gewürzmischung), ersatzweise geht auch gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL Olivenöl
- Butter zum Ausstreichen der Formen
- Backförmchen

Zubereitung

1. Backförmchen mit Butter einfetten. Dann den Blätterteig in die Förmchen drücken. Mit einem leeren Förmchen beschweren und bei 200 °C für ca. 4 Minuten im Ofen vorbacken.
2. Aus dem Ofen nehmen, oberes Förmchen entfernen und den grob zerdrückten Schafskäse auf den Blätterteig streuen. Mit gestoßenem rotem Pfeffer und Raz el Hanout bestreuen und dann mit Olivenöl beträufeln.
3. Im Ofen nochmals für 3- 4 Minuten backen.

J. Frentus

: Herzhaft knuspriger Blätterteig mit Ziegenkäse und Lavendelhonig

Zutaten für 4 Personen

- 3 Platten Moin Blätterteig
- 200 g Ziegenfrischkäse als Rolle
- Honig, Lavendelblüten- getrocknet

Zubereitung

1. Den Blätterteig mit einem runden Ausstecher (ca. 4 cm Durchmesser) ausstechen. Ausgestochene Blätterteigtaler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ziegenkäserolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Blätterteig setzen.
2. Bei 200 °C ca. 5 Minuten im Ofen backen, dabei soll der Ziegenkäse nicht zerlaufen. Aus dem Ofen nehmen, mit etwas Honig beträufeln und mit den lila farbigen Lavendelblüten bestreuen.

J. G. G. G.