



Käse-Wipferl-Blätterteigtaschen:

Menge	Zutaten
300 g	Blätterteig
250 g	Camembert Käse
150 g	franz. Walnussalami oder normale
1 handvoll	Kresse
2	Paprika (1 rot und 1 grün)
1 Glas	Marmelade „Mutter des Waldes“
1-2 Stck	Jungzwiebel
1 handvoll	Frische Mai-Wipferln
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 EL	Wipferlhonig
1 Stck	Backspray für die Muffinform
1 Stck	Muffinform
1 Stck	Liebe
paar	Wipferln (zum Anrichten)
paar	dunkle Weintrauben (zum Anrichten)
frische	Kresse und Heidelbeeren (zum Anrichten)

Zubereitung:

1. Schürze um, ein Lächeln auf die Lippen und den Backofen vorheizen (laut Angabe an eurer Blätterteigrolle).
2. Die Muffin-Form mit Backspray einschmieren - damit uns später die Taschen nicht kleben bleiben. Wer hat, kann auch eine Silikon-Muffin-Form benutzen.
3. Die Blätterteigrolle in kleine, gleich große Quadrate schneiden und in die Muffinform legen.
4. Je eine bis zwei Scheiben französische Salami mit Walnüssen und eine Scheibe Camembert-Käse einlegen. (Veganer können darauf selbstverständlich verzichten – stattdessen vlt. mehrere Wipfel oder Paprika mit Kresse verwenden).
5. Jetzt kommt ein Klecks Marmelade "Mutter des Waldes" dazu.
Falls du meine Marmelade noch nicht probiert hast, dann kannst du ganz nach Belieben jene verwenden, welche dir schmeckt z.B. Himbeergeschmack.
6. Jungzwiebel putzen und in schöne Scheiben schneiden und diese auf den Marmelade-Klecks drauflegen.



7. Einen frischen Maiwipfel draufpacken (das geht vor oder nach dem Backen - Geschmäcker sind eben verschieden) frischer schmeckt das allemal, wenn sie danach drauf kommen ;-).
8. Grüne und rote Paprika fein, würfelig schneiden und dazugeben bzw. darüberstreuen.
9. Kresse fein schneiden und je nach Geschmack in die Taschen geben.
10. Die Muffinform jetzt in den Ofen geben und ca. 10 Minuten oder nach Packungsanleitung backen (solange bis die Taschen eine schöne, goldbraune Farbe haben).
11. Frische Wipferln in die fertiggebackenen Taschen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und wer mag, gibt nochmals frische Kresse dazu. Bisschen mit Wipfel-Honig beträufeln und genießen.

*Unsere Nachbarin Maria hat auch welche bekommen.
Ihrer Familie und ihr hat es wunderbar geschmeckt!*

Ich freue mich auf Eure Erfahrungen.

Buon Apetit.....eure Lucina.!!



Lucina's Tipps:



Ein schönes Holzbrett nehmen und die Taschen mit frischen Kresse, Heidelbeeren und dunklen Weintrauben dekorieren! Dazu ein Glas Sekt oder auch Weißwein! Schmeckt aber auch zum Nachmittagskaffee oder einem Smoothie.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Rezept von Lucina-Cucina auf

<http://www.lucina-cucina.com/index.php/de/rezpte/sacks-fingerfood/kaese-wipferl-blaetterteig-taschen/47>



Eure Lucina Cucina