

BLÄTTERTEIG- QUARKKISSEN



ZUTATEN: 200 g Blätterteig, 300 g Quark, 6 Scheiben Bündnerfleisch, fein geschnitten, 10 g Schnittlauch, fein geschnitten, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Blätterteig in Quadrate schneiden und mit Eigelb bepinseln. Bei 180° C goldgelb backen. Auskühlen lassen und anschliessend aufschneiden. Quark, Salz, Pfeffer, Bündnerfleisch mischen und abschmecken. In einen Spritzsack geben und die abgekühlten Blätterteigkissen füllen.