

Blätterteigtascherl mit Steinpilzen gefüllt

Zutaten

250 g Blätterteig
150 g Steinpilze (oder bei Bedarf Eierschwammerl)
1 Zwiebel
1/8 l Schlagobers
1 Ei
2 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer, Majoran, Bohnenkraut
Butter
20 g Asmonte (Steirischer Käse)

Zubereitung

Backofen auf 210 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebeln schälen fein hacken. In einem Topf mit etwas Öl kurz anrösten, blättrig geschnittene Steinpilze dazugeben. Würzen mit Pfeffer, Salz, Majoran, Bohnenkraut. Schlagobers hinzufügen, einreduzieren und kaltstellen.

Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden.

Jeweils 1EL kalte Steinpilzfülle in die Mitte eines Quadrats (10 x 10cm) legen. Teig zu Taschen zusammenklappen. Eidotter verquirlen und Blätterteigtaschen damit bestreichen. Im heißen Ofen 10 Minuten bei 210 Grad backen.

Zum Anrichten: Butter braun werden lassen und über die gebackenen Taschen geben, Asmonte hobeln und über die Taschen legen. Mit Kräutern dekorieren.