

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Sesam-Blätterteigkissen mit Brie und Rucola

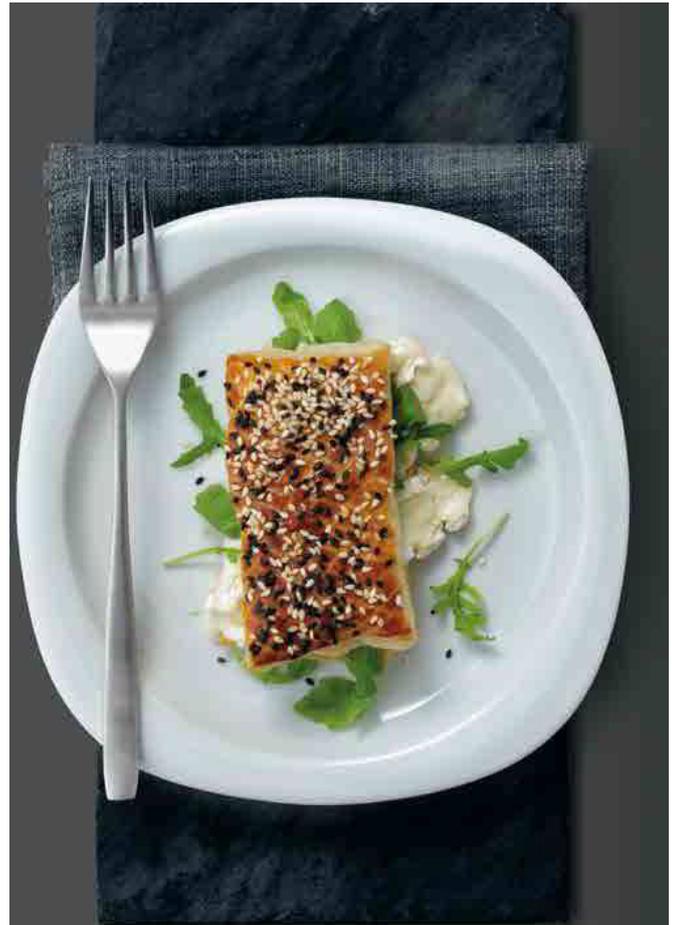
Durch Dampf geht Blätterteig auf. Mit dem Programm „Feuchtgaren niedrig“ und entsprechender Hitze bleibt er deshalb herrlich leicht.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Bei diesem Rezept wird der Multi-Dampfgarer ausnahmsweise vorgeheizt. Dazu im Programm „Feuchtgaren niedrig“ 230 °C einstellen und für 5 Minuten leer laufen lassen.
2. Den Blätterteig langsam auftauen und jede Platte noch gekühlt in 3 gleich große Stücke schneiden (ca. 6 cm x 10 cm). Blätterteig stets kühl verarbeiten, damit er schön aufgeht.
3. Die Blätterteigrechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Oberfläche mit einem Pinselstrich Eigelb bestreichen, dabei kein Eigelb an die Ränder der Rechtecke bringen. Den Eigelbpinselstrich mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen.
4. Die Blätterteigkissen auf der Einschubebene 1 für ca. 7–10 Minuten backen. Abkühlen lassen, aufschneiden und mit Rucola und Brie belegen.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

450 g TK-Blätterteig (1 Packung)
360 g reifer Brie
1 Bund Rucola
2 Eigelbe
Je 20 g Sesam, schwarz und weiß

Informationen:

Schwierigkeit: leicht
Zeit: 7-10 Minuten
Temperatur: 230 °C
Programm: Feuchtgaren niedrig
Einschubhöhe: 1 (niedrig)

Geheimtipp des Küchenchefs

Die Teigkissen sind fertig gebacken, sobald der Teig etwa um das Dreifache seiner ursprünglichen Größe aufgegangen ist und eine hellbraune Farbe angenommen hat.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89