

Sauerkraut-Päckchen mit Speck

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

Blätterteig:

1 Pck. tiefgekühlter Blätterteig (450 g), 10 quadratische Scheiben

Füllung:

3 Frühlingszwiebeln
250 g Sauerkraut, vorgegart, z. B. vom Vortag
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
100 g Speck- oder Schinkenwürfel
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlener Kümmel
50 g geriebener Käse

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

2 Füllung:

Sauerkraut mit Crème fraîche, Speckwürfeln, Gustin und Frühlingszwiebelringen vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Eigelb mit Wasser verschlagen.

3 Sauerkrautfüllung auf den Blätterteigscheiben mittig verteilen, die Ränder dabei frei lassen. Darauf jeweils etwa 1 TL geriebenen Käse geben. Die gegenüberliegenden Ecken zusammenklappen (Abb. 1), so dass Päckchen entstehen und **gut festdrücken**. Päckchen auf das Backblech setzen, mit dem verschlagenen Eigelb bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 20 - 25 Min.

Das pikante Gebäck heiß servieren.



Abb. 1

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu dem pikanten Gebäck einen gemischten Blattsalat.
- Statt Speck können Sie auch Kasselerwürfel oder angebratene klein geschnittene Bratwürstchen mit in die Sauerkrautfüllung geben.