

Blätterteig-Osterkörbchen

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (5 quadratische Scheiben)

Füllung:

6 Radieschen

100 g Schafkäse oder Fetakäse

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter (125 g)**Zum Verzieren:**

1 Kästchen Kresse



Abb. 1

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C**Heißluft: etwa 200°C**

2 Blätterteig:

Jedes Blätterteigquadrat in 4 kleine Quadrate schneiden. In jedes Quadrat ringsherum einen knapp 1/2 cm breiten Rand so einschneiden, dass 2 gegenüberliegende Seiten geschlossen bleiben. Die beiden anderen durchgeschnittenen Ecken jeweils auf das gegenüberliegende Dreieck legen, so dass eine Rautenform entsteht (Abb. 1). Die Rauten auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 12 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Radieschen putzen, in Scheiben schneiden und etwa 40 Scheiben zum Verzieren beiseitestellen. Die übrigen Scheiben und Abschnitte fein schneiden. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche Kräuter und Radieschenstücken verrühren. Die Blätterteigkörbchen in der Mitte eindrücken und die Füllung darauf verteilen.

4 Verzieren:

Die gefüllten Osterkörbchen mit den Radieschenscheiben und Kresse dekorieren.