

Gefüllte Blätterteigtaschen vom Pamperedchef Zauberstein und großem Ofenzauberer



Abbildung |Gefüllte Blätterteigtaschen vom Zauberstein und Ofenzauberer von Pampered Chef

Zutaten:

2 Packungen fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal

2 Becher Schmand

1 Packung Lachs

5 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitung:

Den Blätterteig auf den Zauberstein oder den großen Ofenzauberer legen

je einen Becher Schmand mit dem kleinen Streicher auftragen

den Lachs und den Schinken gleichmäßig drauf verteilen

von der Längsseite aufrollen und in Schnittchen schneiden

der Backofen ist auf 230° Ober/-Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca.18 Minuten - je nach Backofen/bleibe dabei auf Augenkontakt.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung mit Onlineshop:
ziehl.shop-pamperedchef.de**