Bärlauchtascherl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

1 HANDVOLL	Bärlauch
250 G	Topfen
150 G	geriebener Bergkäse
ETWAS	Salz
2 ROLLEN	Blätterteig
1	Ei
	Salz grob

Zubereitung

1. Frischen Bärlauch mit einem Messer klein schneiden und mit einem EL Topfen pürieren.
2. Wenn der Bärlauch gut zerkleinert ist, den restlichen Topfen dazu mischen und kräftig mixen.
3. Langsam das Salz und den Bergkäse dazugeben.
4. Blätterteig ausrollen und in 12 gleichgroße Rechtecke schneiden.
5. In die Mitte eines jeden Rechtecks einen teelöffelgroßen Gupf Bärlauchtopfen geben.
6. Jetzt formen wir Bärlauchtascherl.
7. Jeweils die gegenüberliegenden Ecken hochheben und fest über dem Bärlauchgupf zusammendrücken.
8. Dann die 2 anderen gegenüberliegenden Ecken hochheben und in der Mitte zusammendrücken.
9. Es entsteht ein kleines „Tascherl“.
10. Jetzt noch die Ecken fest zusammendrücken, damit der Topfen beim Backen nicht ausläuft.
11. Die Bärlauchtascherl mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit etwas groben Salz bestreuen.
12. Bei 160° C für 20 Minuten in das Backrohr geben.

SEMINAR BÄUERINNEN