Gefüllte Blätterteigtaschen



Zutaten

Zutaten für etwa 8 Stück:

Teig:

- 450 g tiefgekühlten Blätterteig

Für die Füllung:

- 8 Scheiben gekochter Schinken zu je 20 g
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 50 ml Fleischbrühe
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 100 g Emmentaler
- 110 g gekochter Schinken

Außerdem:

- Mehl zum Ausrollen
- 1 Eigelb zum Bestreichen

- Sesam zum Besteuen

Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Die einzelnen Platten auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken von 18 x 10 cm Größe ausrollen. Auf jede Teigplatte eine Schinkenscheibe legen. Dabei ringsum einen schmalen Rand frei lassen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, mit dem Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren anschwitzen, aber nicht bräunen.

3. Mit einer Mischung aus der Brühe und der Milch ablöschen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem umrühren zu einer sämigen Sauce kochen. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Muskat abschmecken. Den Käse in kleine Würfel schneiden und in die Sauce rühren. Den gekochten Schinken ebenfalls klein würfeln und darunter mischen. Füllung abkühlen lassen. Die abgekühlte Sauce mit einem Löffel auf die Schinkenscheiben verteilen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die frei gebliebenen Teigränder damit bestreichen. Die Blätterteigscheiben zur Hälfte zusammenklappen, so dass kleine Taschen entstehen. An den Rändern gut zusammendrücken. Die Oberflächen mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.

4. Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen und die gefüllten Blätterteigtaschen
   mit etwas Abstand darauf setzen. Die Taschen im vorgeheizten Backofen bei
   220°C etwa 15 Minuten backen.

5. Noch warm servieren.