

REZEPT FÜR WEIHNACHTSSCHAFSKÄSEKUCHEN

Einige Leute können sich nicht vorstellen, wie der Weihnachts-Schafs-Käse-Kuchen aus Adven-tinien schmeckt. Leider konnte ich noch nicht das Geheimrezept der Köchin herausbekommen. Aber ein recht einfaches Rezept haben wir hier abgedruckt. Wenn Ihr noch andere Weihnachts-Schafs-Käse-Kuchen-Rezepte kennt, könnt Ihr sie uns gerne schicken.

Wichtige Zutaten:

- Milder Schafskäse
(Feta oder Frischkäse)
- Blätterteig-Rolle
- Eigelb (zum Bestreichen der Teigtaschen)

Mögliche Zutaten:

- Birnen, Ananas, Äpfel
(frisch oder aus der Dose)
- Rosinen, Datteln, Feigen
- Walnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne
- Honig oder Zucker
- Gewürze (Zimt, Ingwer, Kardamom, Lebkuchengewürz etc.)



Beschreibung:



Den Blätterteig in gleichgroße Quadrate schneiden
(ca. 14cm x 14 cm)

Zutaten klein schneiden
und in die Mitte des Teigs legen.

Die Ecken der Teigtasche zur Mitte legen

Danach mit Eigelb bestreichen.
Mit Nüssen oder Rosinen verzieren.
ca. 20-25 Minuten im Backofen
bei 200 Grad goldgelb backen.

Guten Appetit!

*(Natürlich ist auch eine herzhaftere Variante
mit Oliven, Tomaten, Zucchini etc. nicht schlecht!)*

