

Gefülltes Apérogebäck

Teig für ca. 24 Stück

2 rechteckig ausgewallte Blätterteige 2 rechteckig ausgewallte Blätterteige (je ca. 42 x 25 cm) ein Teigblatt mit Wasser bestreichen, zweites Teigblatt darauf legen, mit dem Backpapier auf einen Blechrücken legen, mit dem Wallholz leicht darüberwallen. Mit Ausstech-Schablone ausstechen. Ca. 10 Min. kühl stellen

1 Eigelb, verdünnt Teig damit bestreichen

Dekorieren

nach Belieben grobkörniges Salz, eingelegte rosa Pfefferkörner (abgetropft und gehackt), gelbe Senfkörner oder sonstige Gewürze darüber streuen

Backen

ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Gebäck im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen trocknen, quer halbieren.

Füllen

Kurz vor dem Servieren je 1 Esslöffel Füllung auf die unteren streichen, Deckel aufsetzen.

Thonfüllung (ca 24 Stück)

200g Doppelrahmfrischkäse
(z. B. Philadelphia)

1 Dose Thon (ca. 200g), im Salzwasser,
abgetropft und zerpfückt
beides in einer Schüssel gut verrühren

2 dl Halbrahm, steif geschlagen
20 entsteinte, schwarze Oliven
in feinen Würfeli beides begeben, sorgfältig mischen

Salz und Pfeffer
nach Belieben würzen



buergisser-online

www.buergisser.ch

Rosa-Pfeffer-Füllung (ca. 24 Stück)

3 dl Mayonnaise

1 EL Halbfettquark

1 TL eingelegte rosa Pfefferkörner,
abgetropft, fein gehackt alles in einer Schüssel gut mischen

Salz und Pfeffer

nach Belieben würzen