

Tomaten - Kissen

Ergibt ca. 16 Stück

500 g Blätterteig sorgfältig auf Mehl zu einem Quadrat von 32 X 32 cm Grösse auswallen. In 16 Stücke von 8 X 8 cm schneiden.
Quadrate direkt auf ein mit Backrein-Papier belegtes Ofenblech legen.
Jedes Viertel in der Mitte mit einer Gabel mehrere Male einstechen.

Oder: einen ausgewallten Blätterteig verwenden. Für Apérogebäck Teig in 5X6cm grosse Stücke schneiden und Cherry- oder Datteltomaten verwenden

Belag:

ev.1 Ei zerklopfen und Teigstücke damit bestreichen

150 g Kräuterfrischkäse je einen Teelöffel voll in die Mitte jedes Teigstückes verteilen

ca. 3 Tomaten oder Cherrytomaten waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf den Teig legen.

ev.16 Sch. Bratspeck oder Rohschinken oder Hinterschinken auf die Tomatenscheibe legen

Oreganoblättchen, damit garnieren
Basilikum oder Petersilie

Backen: im vorgeheizten Ofen auf 200 °C in der Ofenmitte während 20 Min. goldbraun backen.

Tipp: Nach dem Backen mit Salz und Pfeffer würzen!

An Stelle von Kräuterfrischkäse kann auch ein anderer Käse verwendet werden.

