



## **Blätterteig-Rezepte**

Fixe Ideen - deftig & süß

## **INHALT**

01. Apfelrosen
02. Pizza-Zopf
03. Bauernmarkt-Quiche
04. Camembert in Blätterteig
05. Pizzaschnecken
06. Pasteis de Nata

---

Manchmal muss es einfach schnell gehen - dafür eignen sich unsere Rezepte mit Blätterteig hervorragend. Für alle Fans des knusprigen und buttrigen Teiges gibt es hier herzhaft und süße Ideen, die garantiert gut ankommen.

**Koch-Mit wünscht guten Appetit!**

# APFELROSEN IM BLÄTTERTEIG



## Zutaten

- 4 Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 2 Packungen Blätterteig
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- Etwas Zimt und Zucker

## Zubereitung

### Schritt 1

Wascht und halbiert die Äpfel. Entfernt das Kerngehäuse und schneidet die Äpfel dann in feine Scheiben. Gebt ausreichend Wasser in eine Schüssel, damit alle Scheiben darin Platz finden und gebt den Zitronensaft dazu. Alles für gut 5 Minuten ziehen lassen.

### Schritt 2

Den Blätterteig ausrollen, in jeweils 4 Streifen schneiden. Auf jedem Streifen ca. 3 TL Aprikosenmarmelade verstreichen. die Apfelscheiben mit der Schale nach oben auf das oberer Drittel eines Teigstreifens legen, sodass sich die Äpfel etwa zur Hälfte überlappen. Alles mit Zimt und Zucker bestreuen.

### Schritt 3

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Klappt die untere Hälfte des Blätterteigstreifens auf die Äpfel, drückt es etwas fest und rollt die Apfelrosen dann fest auf. In eine gefettete Muffinform setzen und für 30 Minuten backen. Nach dem Backen etwas Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



## Pizza-Zopf Salami & Mozzarella

### Zutaten

- 250 g Blätterteig
- 60 g Pizzasauce
- 100 g Salami
- 120 g Mozzarella, gerieben

### Zubereitung

#### Schritt 1

Als erstes den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit etwas Öl bestreichen oder mit Backpapier auslegen und den Blätterteig aus dem Kühlregal darauf legen.

#### Schritt 2

Die Pizzasauce mittig auf dem Blätterteig verteilen, sodass links und rechts jeweils ca. 1/4 des Teiges frei bleibt. Die Sauce mit der Hälfte der Salamischeiben bedecken und die Hälfte des Käses darüber streuen. Dann den Schichtvorgang mit Salami und Käse noch mal wiederholen.

#### Schritt 3

Links und rechts von der Füllung den Blätterteig in mehrere, ca. 2 cm breite Streifen einschneiden. Anschließend abwechselnd von links und rechts die Streifen auf die Mitte übereinander klappen, sodass eine Art Zopfmuster entsteht.

Den Pizza-Zopf für 20 Minuten goldbraun backen.



## Bauernmarkt-Quiche Tomate & Zucchini

### Zutaten

- 1 Päckchen Blätterteig
- 400 g Tomaten
- 1 Zucchini
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 40 g Mehl
- 1 handvoll Basilikum
- 125 g Mozzarella
- Paprikapulver, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Quicheform etwas einfetten und mit dem Blätterteig auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

#### Schritt 2

Tomaten waschen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Die Zucchini in dünne Scheiben hobeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zucchini-Scheiben hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und braten bis sie leicht gebräunt sind.

#### Schritt 3

In einer Schüssel Eier, Milch, Mehl, kleingeschnittenen Basilikum, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen. Etwas Paniermehl auf den Blätterteig streuen. Die Eiermischung hinein schütten und mit Tomaten und Zucchinischeiben belegen.

#### Schritt 4

Mozzarella grob würfeln und auf der Quiche verteilen. Die Bauernmarkt-Quiche für 30 Minuten backen, bis die Eiermasse in der Mitte nicht mehr flüssig ist. Die Quiche mit Aluminiumfolie bedecken, falls sie zu schnell braun wird.



## Camembert in Blätterteig

### Zutaten

- 1 Camembert
- 1 Zehe(n) Knoblauch
- Etwas Rosmarin
- 4-8 Scheibe(n) Schinken
- 1 Packung Blätterteig
- 1 Eigelb

### Zubereitung

#### Schritt 1

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Camembert mit einem scharfen Messer im oberen Drittel durchschneiden. Im Inneren des Käses Knoblauch und Rosmarin verteilen und den Deckel wieder darauf drücken.

#### Schritt 2

Schinken um den Käse wickeln bis er vollständig bedeckt ist. Käse auf den Blätterteig legen und mit dem Teig einhüllen. Die überstehenden Enden übereinander falten und fest zusammendrücken, damit die Teighülle nicht wieder aufgeht.

#### Schritt 3

Den Camembert umdrehen, sodass die glatte Seite oben ist und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Nach Belieben mit einem Schaschlikspieß ein Muster in den Blätterteig drücken. Auf mittlerer Schiene für 20 Minuten goldbraun backen.



## Pizzaschnecken mit Blätterteig

### Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 200 g Schmand
- 3 EL Tomatenmark
- 100 g geriebener Käse (z. B. Mozzarella oder Gouda)
- 1 Schalotte
- 1 TL Oregano
- etwas Basilikum
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte schälen und klein schneiden. Basilikumblätter waschen und fein hacken. In einer Schüssel mit Schmand, Tomatenmark, Schalotte und Oregano vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 2

Blätterteig auf einem Backpapier ausrollen. Verteile die angerührte Sauce mit einem Esslöffel auf dem Blätterteig und streiche sie glatt. Gib die Hälfte vom geriebenen Käse darüber. Schneide den Teig von der kurzen Seite her in circa 2 cm breite Streifen. Die einzelnen Streifen rollst du zu Schnecken auf.

#### Schritt 3

Lege die Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und verteile den restlichen Käse darüber. Dann wandern die Blätterteigschnecken für 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

# PASTEIS DE NATA

## VANILLETÖRTCHEN



### Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 6 Eigelb
- 1 EL Speisestärke
- 150 g Zucker
- 400 ml Milch
- 1 Vanilleschote  
(oder 1 Päckchen Vanillezucker)
- Etwas Salz
- Butter zum Einfetten

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Eigelbe mit der Speisestärke verrühren. Ei mit Zucker und Milch in einen Topf geben und glatt rühren. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und dazugeben. Vorsichtig und unter Rühren erhitzen. Wenn die Masse beginnt dick zu werden, in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten kühl stellen.

#### Schritt 2

Den Blätterteig ausrollen und in 12 Quadrate schneiden. Eine Muffinform einfetten, die Blätterteigstücke in die Mulden legen und zurecht ziehen, damit sie die Formen ausfüllen. Überstehende Reste abschneiden.

Den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

#### Schritt 3

Die Vanillemasse in die Blätterteigmulden füllen. Pastéis de Nata für ca. 15 Minuten backen, bis die Masse etwas braun wird. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen - keine Sorge, dabei fällt die Creme etwas ein.





# Impressum

Verantwortlich für das Angebot:  
gemäß § 5 Telemediengesetz  
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt  
Geschäftsführer: Dr. Karsten Wildberger, Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta  
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts  
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:  
E-Mail: [koch-mit@mediamarkt.de](mailto:koch-mit@mediamarkt.de)  
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:  
Dr. Karsten Wildberger, Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugenschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.  
Für Fragen zum Jugenschutz kontaktieren Sie uns gern per  
E-Mail an [Jugenschutz@media-saturn.com](mailto:Jugenschutz@media-saturn.com)  
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de  
Jörg Bauer, Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den  
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



## Bildquellen:

Seite 1+2: @koch-mit.de  
Seite 3: @koch-mit.de  
Seite 4: @stock.adobe.com/sunny\_bunny  
Seite 5: @koch-mit.de  
Seite 6: © stock.adobe.com/sarsmis  
Seite 7+8: @koch-mit.de  
Seite 9+10: ©stock.adobe.com/Natalia Mylova  
Seite 11+12: @koch-mit.de