

# Blätterteigflûtes

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	22 Min.
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

## Kräuterflûtes

4 EL Kräuter, z. B. Salbei, Thymian, Petersilie

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

4 EL Parmesan, gerieben

$\frac{3}{4}$  TL Salz

Pfeffer, gemahlen

Kräuter fein hacken, mit den restlichen Zutaten mischen.

1 Rolle Blätterteig, rechteckig

Die Hälfte des Blätterteiges auf der Längsseite mit der Kräutermischung bestreichen. Die unbestrichene Seite darüber schlagen, leicht andrücken.

Blätterteig mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Enden jedes Streifens festhalten und zweimal gegeneinander drehen.

Blätterteigflûtes auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

## Wasabiflûtes

3 EL Wasabi-Paste, ca. 43 g

$\frac{1}{2}$  EL Sonnenblumenöl

$\frac{3}{4}$  TL Salz

1½ Noriblätter

1 Rolle Blätterteig, rechteckig

Wasabi, Öl und Salz mischen.

Die Hälfte des Blätterteiges auf der Längsseite mit der Wasabimischung bestreichen und Noriblätter darauf verteilen. Die unbestrichene Seite darüber schlagen, leicht andrücken.

1 Eiweiss

3 EL Sesam

Teig auf einer Seite mit Eiweiss bestreichen und mit Sesam bestreuen.



Blätterteig mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Enden jedes Streifens festhalten und zweimal gegeneinander drehen.

Blätterteigflûtes auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

## Curryflûtes

---

2 EL Curry

¾ TL Salz

1 Eigelb

1 Rolle Blätterteig

Curry, Salz und Eigelb mischen.

Die Hälfte des Blätterteiges auf der Längsseite mit der Currymischung bestreichen. Die unbestrichene Seite darüber schlagen, leicht andrücken.

wenig Curry

Teig auf einer Seite mit Currypulver bestreuen und mit einem Wallholz leicht andrücken. Blätterteig mit einem Teigrädchen in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Enden jedes Streifens festhalten und zweimal gegeneinander drehen.

Blätterteigflûtes auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

## Würzige Flûtes

---

2½ EL Tomatenpüree

2 Knoblauchzehen

¾ TL Salz

2 TL Kreuzkümmel, ganz

2 Msp Cayennepfeffer, gemahlen

1 EL Olivenöl

1 Rolle Blätterteig

Knoblauchzehe pressen und alle Zutaten bis und mit Olivenöl mischen.

Die Hälfte des Blätterteiges auf der Längsseite mit der würzigen Mischung bestreichen. Die unbestrichene Seite darüber schlagen, leicht andrücken.

1 Eiweiss

2 EL Hartweizengries

Teig auf einer Seite mit Eiweiss bestreichen und mit Hartweizengries bestreuen.

Blätterteig mit einem Teigrädchen in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Enden jedes Streifens festhalten und zweimal gegeneinander drehen.

Blätterteigflûtes auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

## Backen

---

Pro Backvorgang ein Kuchenblech in den kalten Garraum schieben. Backen.

**Profi-Backen Blätterteig 210 °C während 22 Min.**





## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 11.12.2019

