



Blätterteigkranz mit Bresaloa

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	2 St.
Eigelb	1 St.
Milch	2 EL
Orangen	0.5 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Frischkäse, natur	400 g
Cherrytomaten	150 g
Rucola	20 g
Bresaola	80 g
Pistazien	20 g
Pesto alla Genovese	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Sterntülle, Springform 22 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteig abrollen und mithilfe einer Kuchenform einen 20 cm großen Kreis aus den Blätterteigen ausschneiden. Anschließend aus der Mitte der Blätterteigkreise je einen ca. 10 cm großen Kreis ausschneiden. Eigelb mit Milch verquirlen. Blätterteig mit Ei-Mischung einpinseln und im Ofen ca. 15–20 Min. goldbraun backen.
2. Orange waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln abstreifen. Nadeln fein hacken. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Orangenabrieb, 3 EL Orangensaft und 1 TL Rosmarin verrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.
3. Blätterteig aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Cherrytomaten waschen, trocknen und halbieren. Rucola waschen und trocken schütteln.
4. Einen Blätterteig mit Frischkäse einspritzen und den zweiten Blätterteig daraufsetzen. Erneut mit Frischkäse-Tupfen einspritzen. Mit Tomaten, Rucola und Bresaola belegen. Pistazien grob hacken und mit Pesto-Kleckschen auf dem Kranz verteilen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	756 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	46 g