

CAMBOZOLA-Blätterteigtaschen mit Beerenmarmelade



Zutaten für 6 Personen:

- 100 g CAMBOZOLA
- 1 Päckchen Blätterteig
- 6 TL Beerenmarmelade
- 1 Ei
- 1 EL Sesam

Zubereitung:

1. CAMBOZOLA in 6 kleine Stücke schneiden.
2. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft vorheizen.
3. Blätterteig ausrollen und in 6 Rechtecke teilen. Ei trennen und alle Ränder mit Eiweiß bepinseln. Je 1 TL Beerenmarmelade auf die lange Seite des Teigstücks geben, darauf ein Stückchen CAMBOZOLA legen. Die andere Seite über die Füllung klappen und die aufeinanderliegenden Seiten mit einer Gabel rundherum leicht eindrücken.
4. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Jede Tasche mit Eigelb bepinseln und Sesam bestreuen. Die Blätterteigtaschen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

