



**BLÄTTERTEIG
FÜR APEROSGEBÄCK**

Blätterteig kann vielseitig angewendet werden. Als Apèrosgebäck, Kuchenboden oder als gefüllte Variante wie Schinkengipfeli. Das Rezept kann als Salzige wie als süsse Variante verwendet werden.

Arbeitszeit: 50min
Backtemperatur: 180°C

Niveau: Mittel- Schwer
Backzeit: ca 15min

Zutaten für 4-6 Personen

200g Backmischung hell Bakels
150g Margarine kalt
90g Wasser
5g Salz

Tipp

- Achte darauf, dass der Teig immer schön kühl ist.
- nur dünn bestäuben, am besten mit der Hand das lose Mehl entfernen.

Vorbereitung

- Backofen vorheizen

Zubereitung

- ✓ Alle Zutaten in den Thermomix - Topf geben. 20 Sek. auf Stufe 8 mixen.
- ✓ Der krümelige Teig zu einem Viereck formen und zwischen 2 Folien auf ca. 1cm ausrollen und kühlstellen.
- ✓ Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, dann wird er von einer Seite zu Mitte eingeschlagen und die andere Seite darüber legen. Dieser Vorgang wird nun 4x wiederholt. Wende und bestäube den Teig bei jedem Vorgang.
- ✓ Nun kannst du den Teig auf ca. 3mm ausrollen. schneide ihn in kleine Vierecke. Zum weiter verarbeiten, achte darauf dass er immer kühl ist.

Nach belieben kannst du die Blätterteigkissen vor dem Backen, mit Gewürzen, Kräuter bestreuen.