

Blätterteigtaschen mit Sauerkraut und Weintrauben

Zutaten | 4 Portionen

1 Pkg.	Blätterteig, tiefgekühlt
200 g	Sauerkraut
50 g	Schinkenspeck
1 EL	Apfelsaft
150 g	blaue Trauben, kernlos
50 g	Bergkäse, gerieben
1	Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Blätterteig antauen lassen.
- Sauerkraut in einem Sieb abtauen lassen.
- Schinkenspeck fein würfeln und in einer Pfanne anbraten.
- Das Sauerkraut und den Apfelsaft dazugeben, etwa 15 Minuten schmoren lassen und abkühlen lassen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Trauben waschen, halbieren und unter das Sauerkraut heben.
- Blätterteigplatten etwas ausrollen. Das Sauerkraut-Speck-Trauben-Mischung jeweils auf die untere Hälfte der Platten verteilen. Die Füllung mit etwas geriebenen Bergkäse bestreuen und den Blätterteig zu einer Tasche zuklappen.
- Die Teigränder mit einer Gabel andrücken und die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Eigelb verquirlen, die Sauerkrauttaschen damit einstreichen und im Backofen ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 195 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
398 kcal	23 g	36,3 g	12,8 g	193 mg