



## ■ ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. In einer kleinen Schüssel Eigelb mit Milch verquirlen. Zwiebeln abziehen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.

Eine Rolle Blätterteig entrollen, mit Kräuterfrischkäse bestreichen und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Speckwürfel, geriebenen Käse und Zwiebelstreifen über die Fläche verteilen, die zweite Blätterteigrolle entrollen und darauflegen. Nun von der Längsseite her den Blätterteig in 12 gleichbreite Streifen schneiden und verdrehen. Die Streifen mit der Eistreiche bepinseln und 18 bis 20 Minuten im Backofen goldbraun backen. Danach etwas abkühlen lassen und genießen.

## ■ ZUTATEN

### für 12 Stück

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal  
 100 g Kräuterfrischkäse  
 100 g Speckwürfel, geräuchert  
 2 rote Zwiebeln  
 80 g geriebenen Käse  
 1 Eigelb  
 3 EL Milch  
 Salz  
 schwarzer Pfeffer

## ■ UTENSILIEN

Messer, kleine Schüssel, Backpinsel