

## Zutaten:

Füllungen für Blätterteigtaschen  
ausreichen für jeweils  
1 P. TK-Blätterteig  
(6 Platten)

### Pizza-Füllung:

100 g Salami  
100 g gek. Schinken  
100 g Käse  
1/2 Tube Tomatenmark  
100 g Creme Fraiche  
oder Schmand

### Sauerkraut-Speck-Füllung:

1 Dose Sauerkraut  
200 g gewürfelten Schinkenspeck  
100 g Crem Fraiche o. Schmand  
2 Eier  
3 EL Mehl  
Kümmel, Paprika, Pfeffer  
nach Geschmack



## Zubereitung:

### Pizza-Füllung:

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden mit Tomatenmark und Creme Fraiche verrühren, nach Belieben Paprikastücke oder Pilze unterheben.

### Sauerkraut-Speck-Füllung:

Schinkenspeck gewürfelt, in der Pfanne anbraten, Sauerkraut zufügen, mitdünsten.

Mit Eiern, Creme Fraiche und Mehl abbinden und nach Geschmack abschmecken.

Abkühlen lassen.

Sollte es zuviel Füllung sein, den Rest einfrieren.

**Zubereitungszeit:** 15min

**Backzeit:** 25min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C