

Zutaten:

Zwieeltaschen:

125 g Quark
100 g Schmand
80 g magere Schinkenwürfel
3 EL Zwiebelsuppe

Mettfüllung:

250 g Mett
1/2 Becher Schmand
1/2 Tüte Zwiebelsuppe



Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C

Zubereitung:

Einfach schnell und gut , zwei Füllungen!

Eine Füllung reicht jeweils für 1 P. TK-Blätterteig.
Blätterteig auf der **Arbeitsunterlage** mit Hilfe einer **Dauerbackunterlage** ausrollen und mit **Rollet** und **Tandem** zu Rolletinos verarbeiten und auf dem Thermo-Star im vorgeheizten Backofen abbacken.

Damit der Blätterteig eine glänzende Farbe bekommt, vor dem Backen etwas Eigelb mit Wasser verquirlt oder Kondensmilch darauf streichen.