

Zutaten:

330 g Blätterteig 500 g Hackfleisch ½
Zwiebel(n) 1 EL Öl 1 TL Paprikapulver
¼ Salatgurke(n) 1 Tomate(n) Salz
und Pfeffer 1 Ei(er), davon das
Eigelb, zum Bestreichen

Zubereitungszeit:

63:155,113min

Backzeit: 15min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Vorbereitung:

Den Blätterteig etwas auftauen lassen; die Zwiebel mit dem *Rotkäppchenmesser* schälen, fein hacken und in Öl hell anschwitzen; etwas abkühlen lassen und samt dem Paprikapulver etwas Pfeffer aus der Mühle und Salz zum Hackfleisch geben; die Masse gut durchmischen.

Zubereitung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, die Farce aufstreichen und einrollen; diese Rolle der Länge nach halbieren und die beiden Streifen jeweils – mit der Schnittfläche nach außen – um die acht Holzspieße winden und mit Dotter bestreichen. Die Gurke waschen, trocken tupfen und in 1 cm breite Scheiben schneiden; die Tomate waschen und achteln; die Fleischspieße an den Enden mit je einer Gurkenscheibe sowie einer Tomatenspalte abschließen; die fertigen Spieße nun rundum mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, nochmals mit Dotter bestreichen und auf den mit *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* legen; im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten schön goldbraun backen. Diese würzigen Blätterteigspieße werden mit beliebigen Salaten serviert.