



Benötigte Zutaten

150 g	Premium Emmentaler gerieben
1 Pkg.	Blätterteig (275 g)
1	Erdapfel gekocht
1 Bund	Schnittlauch (geschnitten)
1	Zwiebel (fein geschnitten)
	Salz, Pfeffer
1	Ei

Käse Bonbons

Die etwas andere Art von Bonbons

Anleitung

1. Zuerst die Zwiebel anrösten, den Erdapfel zerdrücken und mit Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut vermengen.
2. Nun den Blätterteig aufrollen und in sechs Rechtecke schneiden.
3. Danach je ein bis zwei Teelöffel Käsemasse in die Mitte der Rechtecke geben, Teigränder gut mit Eiweiß bestreichen und an der Längsseite aufrollen.
4. Jetzt die Teigenden wie bei Bonbons zusammendrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Eigelb bestreichen.
5. Bei 170 °C im vorgeheiztem Backrohr 12 bis 15 Minuten backen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing