

## Rezept

# Ricotta-Blätterteig-Päckchen

Ein Rezept von Ricotta-Blätterteig-Päckchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 Pck.</b> Blätterteig (ca. 280 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal)	<b>30 g</b> Pinienkerne
<b>2</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Ricotta
Salz	<b>200 g</b> geriebener Hartkäse (z. B. Pecorino)
	Muskatnuss
<b>Ausserdem</b>	
12er-Muffinform	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 16 g F, 8 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen der Form fetten. Blätterteig entrollen, mit einem Messer in 12 gleichgroße Stücke schneiden und diese in die Vertiefungen der Form drücken, dabei am Rand etwas hochziehen, sodass dieser leicht übersteht.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, vom Herd nehmen. Ricotta und Eier in einer Schüssel glatt verrühren. Geriebenen Käse und geröstete Pinienkerne untermischen. Die Masse mit Salz und 1 kräftigen Prise Muskatnuss abschmecken.
3. Die Käsecreme in die mit Blätterteig ausgelegten Vertiefungen geben, den überstehenden Teig darüberschlagen. Ricotta-Päckchen im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Warm oder kalt servieren.