

Rezept

Ziegenkäse-Filo-Päckchen

Ein Rezept von Ziegenkäse-Filo-Päckchen, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 4 Blätter Filoteig (à ca. 30 x 30 cm; Kühlregal) | 4 kleine, runde Ziegenkäse (à ca. 40 g; z. B. Picandou) |
| 1 Zweig Rosmarin | 100 g Aprikosenkonfitüre |
| 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 2 TL scharfer Senf |
| Salz | Pfeffer |
| Backpapier für das Backblech | Olivenöl zum Bestreichen |
| 1 Eiweiß | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Teig nach Angabe aus der Packung nehmen und jedes Teigblatt in vier Quadrate (à ca. 15 x 15 cm) schneiden. Die Ziegenkäse quer halbieren.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln hacken. Mit Konfitüre, Zitronensaft und Senf bei kleiner Hitze 5 Min. einkochen lassen. Mischung salzen und pfeffern.

3. Jeweils ein Teigquadrat mit Öl bestreichen, ein zweites darauflegen. Die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Jeweils 1 Ziegenkäsehälfte in die Mitte legen, 1-2 TL Konfitüre daraufgeben. Die Teigecken hochziehen und zu einem Säckchen zusammenschlagen. Die Säckchen auf das Blech setzen, mit Öl bestreichen und im Ofen (unten) 15 Min. backen.