

## Rezept

# Ziegenkäse-Filo-Päckchen

Ein Rezept von Ziegenkäse-Filo-Päckchen, am 25.03.2023

## Zutaten

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