

Blätterteiglollis mit Allgäuer Emmentaler und Johannisbeeren



Zutaten:

für 4 Personen

- 250-300 g Blätterteig
- 100 g Allgäuer Emmentaler
- Ein paar Johannisbeeren oder etwas Johannisbeerenkonfitüre (oder Preiselbeeren)
- Lollistäbchen oder Eisstäbchen aus Holz
- 2 EL Mandelkekse, zerbröselt
- 1 Ei
- 2 EL Milch



Zubereitung

Für den Blätterteiglolli 1 Ei und 2 EL Milch verquirlen. Die Mandelkekse mit dem Nudelholz in Brösel walgen. Gut gekühlten Blätterteig ausrollen und halbieren. Jede Hälfte in ca. 5×10 cm große Rechtecke schneiden. Die Rechtecke mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Die Lollistäbchen mittig und halb hoch anlegen und andrücken.

Emmentaler grob reiben und mit den Kekskrümeln und Johannisbeeren vermengen. Flach auf die Rechtecke verteilen und andrücken.

Tipp: Jeweils einen 0,5 cm freien Rand übrig lassen.

Die obere Hälfte umklappen, sodass eine geschlossene Tasche entsteht und die Hälfte des Lollistäbchens unten herausguckt. Die Enden sehr sorgfältig verschließen, damit beim Backen nichts heraus läuft. Dann die Enden zusätzlich mit den Zinken einer Gabel andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 15 Minuten goldgelb backen.

Tipp: In den letzten 5 Minuten die Oberfläche mit dem verquirltem Ei bestreichen, damit eine glänzende Oberfläche entsteht.

