

# SCHMANDSCHIFFCHEN AUS BLÄTTERTEIG / HERZHAFT



Diese Blätterteigschiffchen sehen super aufwendig und besonders aus, sind aber sehr einfach und schnell gemacht. Dazu wird eine fertige Blätterteigrolle mit einem Messer mit ein paar Schnitten in Form gebracht. Mit Ei bestreichen und vorgebacken ist die meiste Arbeit schon getan. Als Creme Basis wird Schmand aufgestrichen, der dann je nach Geschmack und Belieben weiter belegt werden kann. Entweder süß mit z.B. Früchten, Marmelade oder auch herzhaft mit Gemüse, Aufschnitt wie Salami oder Schinken und auch Käse. Super abwandelbar und schnell mit nur wenigen Zutaten gemacht. Auch ideal als Resteverwertung.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor.

## ZUBEREITUNG

Rolle den Blätterteig vor dir aus. Klappe ihn in der Mitte zu und schneide die Ecken der offenen Seite rund ab. Klappe den Teig wieder auf. Schneide nun den Teig etwa 2 cm innen vom Rand ein. Klappe nun die linke Seite auf die rechte, und die rechte auf die linke. Schneide den Rand leicht kreuzförmig ein. Stich den Teig innen mit einer Gabel ein. Verquirle das Ei und bestreiche damit den Rand. Backe das Schiffchen im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten vor. Würze den Schmand mit dem Salz und Pfeffer. Streiche ihn auf das Schiffchen. Belege das Schiffchen mit den restlichen Zutaten und backe es für weitere 15 Minuten fertig. Serviere das Schiffchen noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen!

## ZUTATEN:

- 1 Rolle Blätterteig
- 150 g Schmand
- 30 g Tulum Käse
- 50 g Kashkaval Käse (gerieben)
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 30 g Salami
- 30 g Rinderschinken (Pastirma)
- 10 g Schnittlauch

## ZUM BESTREICHEN:

- 1 Ei