Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Blätterteighäppchen mit Hähnchenfleisch, Gouda-Käse und Honigsenf

Zutaten

- 250 gramm Hühnerbrust in Streifen
- 200 gramm junger Gouda-Käse in Scheiben geschnitten
- 270 gramm Blätterteig (1 Rolle)
- 1 teelöffel Salz
- 0.52 teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 teelöffel Paprika
- 2 esslöffel Honigsenf
- 2 esslöffel Honig
- 2 esslöffel Olivenöl
- Extra: 1 Eigelb, 1 Teelöffel Milch, Sesamsamen. Zum Dekorieren der Vorspeisen.

@Ellousiacooking hat diese köstlichen Blätterteig-Häppchen mit Honigsenf und würzigem Hähnchen zubereitet. Dafür hat sie unseren Honigsenf und cremigen Gouda-Käse verwendet.

Vorbereitung

1: Marinieren Sie das Hähnchen in einer Mischung aus Senf, Gewürzen, Honig und Öl. Das Huhn etwa 10 Minuten in der Mischung marinieren lassen.
2: Das Hähnchen in einer Pfanne rundherum goldbraun anbraten, bis es fast gar ist.
3: Schneiden Sie den Blätterteig in Quadrate von etwa 8x8 cm. Nehmen Sie ein Quadrat und legen Sie es mit der Spitze zu Ihnen hin. Legen Sie eine Scheibe Gouda-Käse und ein Stück Hähnchen darauf. Falten Sie die Spitzen zueinander und drücken Sie sie gut zusammen. So mit allen Blätterteigstücken verfahren.
4: Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
5: Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Blätterteig-Häppchen damit bestreichen. Mit etwas Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Heißluft 200) ca. 12-15 Minuten goldbraun und gar backen.

Zubereitung:
Marinieren Sie das Huhn in einer Mischung aus Senf, Gewürzen, Honig und Öl marinieren. Lassen Sie das Huhn etwa 10 Minuten in der Mischung marinieren.

Braten Sie das Hähnchen in einer Pfanne, bis es rundherum goldbraun ist, bis es fast gar ist.

Schneiden Sie den Blätterteig in Quadrate von etwa 8x8 cm. Nehmen Sie ein Quadrat und legen Sie es mit der Spitze zu Ihnen hin. Legen Sie eine Scheibe Gouda-Käse und ein Stück Hähnchen darauf legen. Falten Sie die Spitzen zueinander und drücken Sie sie gut zusammen. So mit allen Blätterteigstücken verfahren.

Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Blätterteighäppchen damit bestreichen. Noch etwas Sesam darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Heißluft 200) in etwa 12-15 Minuten goldbraun und gar backen.