

Blätterteiglollis mit Allgäuer Emmentaler und Johannisbeeren



Emmentaler trifft Johannisbeeren

Wir sind mitten in der Beerenzeit. Und Johannisbeeren passen geschmacklich sehr gut zu Käse. Ich habe heute eine Kombination von Emmentaler mit frischen Johannisbeeren probiert. Eingepackt in knusprigen Blätterteig verschmelzen die fruchtig-säuerlichen Beeren mit dem würzigen Käse. Wichtig ist, dass die Enden des Blätterteiges gut verschlossen werden. Besonders um den Lollistab herum. Da musste ich sorgfältig arbeiten, sonst läuft der Käse heraus.

Natürlich können die Stäbchen auch weggelassen werden. Schmeckt trotzdem lecker, aber pfiffiger finde ich es mit Stäbchen. Viel Spaß beim Backen!

Zutaten

für 4 Personen

- 250-300 g Blätterteig
- 100 g Allgäuer Emmentaler
- Ein paar Johannisbeeren oder etwas Johannisbeerenkonfitüre (oder Preisselbeeren)
- 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.

