

Rucolataschen⁺

10 Scheiben Blätterteig auftauen. 250 g Speisequark mit 2 Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

125 g Bacon-Streifen in der Pfanne auslassen, unter die Mischung einen Bund Rucola heben und alles unter die Quarkcreme geben.

Jeweils einen Löffel der Masse auf ein Teigstück geben und die Ecken zusammenklappen.

Die Platten mit verquirltem Ei bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad

20 min. backen