

Engelspäckchen

Festtage sind zum Wohlfühlen. Einfacher geht es fast nicht. Nachdem die Pouletbrüstchen gefüllt sind und mit Teig als Päckchen verpackt, erledigt den Rest der Küchenarbeit der Backofen. Zeit für sich und die Gäste.

Zutaten

4 Pouletbrüstchen à 120 g
140 g Frischkäse
4 Datteln, halbiert
20 Tranchen Rohessspeck
1 Blätterteig, rechteckig
1 Eigelb
1 TL Rahm
Salz, Pfeffer, Paprika, Curry

Zubereitung

Etwa 35 Minuten + ca. 20–25 Minuten backen

- 1** In jedes Pouletbrüstchen eine tiefe Tasche schneiden. Pouletbrüstchen mit einer Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Curry würzen.
- 2** Die Pouletbrüstchen mit je einem Viertel der Frischkäsemasse und Datteln füllen und sorgfältig mit je 5 Speckscheiben satt umwickeln.
- 3** Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen und vierteln. Jedes gefüllte Pouletbrüstchen in Form eines Päckchens einpacken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb und Rahm verrühren und den Teig damit bestreichen. Aus dem übrigen Teig Engel ausstechen. Päckchen damit verzieren.
- 4** Backofen auf Pizzastufe 200° C oder Ober-/Unterhitze 220° C vorheizen. Die Engelspäckchen auf der zweiten Rille von unten ca. 20–25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Engelspäckchen können einen Tag im Voraus zubereitet werden und eignen sich hervorragend für eine grosse Gästeschar. Den restlichen Blätterteig für Apérogebäck verwerten.

