



Benötigte Zutaten

Für den Jogurtblätterteig

250 g Premium Teebutter
(kalt)

350 g Mehl

180 - 200 g Premium Naturjogurt

1 TL Salz

Für die Pizzaschnecken (ergibt ca. 18 Stk.)

1/2 Jogurtblätterteig

80 g Tomatensauce

2 EL Tomatenmark

200 g Premium Gouda
(gerieben)

1 Ei zum Bestreichen

Gesunde Jause

Zwischen Marmeladeecken-Schmetterlingen, Pizzaschnecken und knackigen Gemüseblumen gibt es auf dieser Sommerwiese viel zu entdecken und zu essen. Der einfach gemachte Jogurtblätterteig wird einmal pikant und einmal süß gefüllt und ist mit buntem Gemüse und einem Sauerrahm-Aufstrich eine ganz besonders leckere, gesunde Jause. Perfekt zum Teilen mit (Schul-)Freunden oder der Familie.

Anleitung

Jogurtblätterteig

1. Die Butter reiben, grob mit dem Mehl vermischen und mit den restlichen zu einem Teig kneten.
2. Auswalken und je ein Drittel von jeder Seite in die Mitte falten.
3. Erneut zu einem Quadrat auswalken und nochmal gleich falten. Abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage kaltstellen.

Pizzaschnecken

4. Den Käse reiben. Tomatensauce mit Tomatenmark verrühren.
5. Den Teig zu einem 30x40 cm großen Rechteck auswalken.
6. Bis auf einen ca. 4 cm langen Streifen mit der Sauce bestreichen und mit dem Käse bestreuen.
7. Zu einer Schnecke rollen. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Den nicht bestrichenen Teil für die „Scheckenfühler“ einschneiden.
8. Mit einem verquirlten Ei bestreichen.
9. Im vorgeheizten Ofen bei 185°C ca. 15-18 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Marmeladeschmetterlinge



Für die Marmeladeschmetterlinge
(ergibt ca. 12 Stk.)

1/2	Jogurtblätterteig
	Marmelade (z.B. Erdbeer- oder Himbeermarmelade)
1	Ei zum Bestreichen
etwas	braunen Zucker (optional)

Für die Joghurtsauce

150 g	Premium Naturjogurt
150 g	Premium Sauerrahm
1 Bund	frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)
	Saft von einer Zitrone
1/2 TL	Salz

Für die Platte

	Premium Original Almkönig
	Gemüse (Gurke, Paprika, Cherrytomaten, Karotten)
	Mandarinen
	pikante Kekse

10. Den Teig zu einem ca. 30 x 40 cm großen Rechteck auswalken und in 12 Quadrate teilen.

11. 1-2 TL Marmelade in die Mitte geben. Die Ränder mit Ei bestreichen.

12. Je ein Quadrat zu einem Dreieck falten und fest andrücken. Mit Ei bestreichen und optional mit etwas Zucker bestreuen.

13. Im vorgeheizten Ofen bei 185°C ca. 15-18 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Joghurtsauce

14. Alle Zutaten zu einer Sauce verrühren. Mit Limettensaft und Salz abschmecken. Bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

Platte vorbereiten

15. Von einer gelben Paprika (wird eine Sonne) den Deckel abschneiden, Kerngehäuse entfernen und mit der Joghurtsauce füllen.

16. Aus Almkönig kleine Blumen ausstechen.

17. Das Gemüse waschen und alles in Streifen schneiden.

18. Aus allen Zutaten eine bunte Sommerwiese anrichten. Die Blätterteig Gebäcke erst unmittelbar vor dem Servieren draufgeben.

19. Viel Spaß beim Machen und guten Appetit!



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com