



Hauswirtschaft/Oberstufe

Name:

Blätterteig



Randen-Schlafröcke

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Backpapier für das Blech

Füllung

2 kleine, gekochte Randen, je ca. 200 g, geschält
150 g Tilsiter, in 3–4 mm dicke Scheiben geschnitten
½ Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
2 EL Thymianblättchen
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Teig

500 g Butterblätterteig
1 Eigelb mit 1 EL Milch verquirlt
wenig zerstoßener, getrockneter Chili
1–2 EL Sesam

Thymianzweige zum Garnieren

Zubereitung

1 Randen quer in je 8–10 Scheiben schneiden. Käsescheiben in insgesamt 16 Stücke in der Grösse der Randenscheiben schneiden. Lagenweise 4–5 Randenscheiben, Käse, Zwiebelringe, Thymian und Gewürze aufschichten, dabei mit der grössten Randenscheibe beginnen.
2 Blätterteig zu einem Quadrat von ca. 40x40 cm auswallen, in vier Quadrate schneiden. Je ein Randentürmchen in die Teigmitte setzen. Teigränder mit Eigelb bestreichen, Teigecken übers Kreuz über die Randen zusammenführen, hochziehen und Teigspitzen sorgfältig verdrehen. Auf das mit Backpapier belegte Blech setzen.
3 Teig mit restlichem Eigelb bestreichen, mit Chili und Sesam bestreuen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Randen-Schlafröcke garnieren, heiss oder lauwarm servieren.

Info

Dazu passt ein gemischter Salat.



Hauswirtschaft/Oberstufe

Lösung

Blätterteig

Aufgabe 1 und 2

Blätterteig verarbeiten

- 1. Teig **kalt** verarbeiten.
- 2. Teig sorgfältig und gleichmässig auswallen, damit die einzelnen Schichten erhalten bleiben.
- 3. **Nicht** über den Teigrand hinauswallen, damit die Schichten nicht zusammengedrückt werden.
- 4. Zum Schneiden ein scharfes Messer benutzen.
- 5. Teigreste aufeinanderlegen, nicht zusammenkneten.
- 6. Eigelb **nicht** über die Kanten streichen.
- 7. Ofen **immer** vorheizen.
- 8. Blätterteig bei **starker Hitze (200 °C – 220 °C)** backen.
- 9. Formen immer etwas grösser ausschneiden als das gewünschte fertige Resultat.
- 10. Blätterteig kann zu **süßem oder salzigem** Gebäck verarbeitet werden.