Blätterteig-Pasteten

Edel. Knusprig. Elegant. Blätterteig-Pasteten (Vol-au-vent) erinnern an die klassische französische Hochküche. Oftmals mit Ragout fin oder Hühnerfrikassee gefüllt, gelten die Königspasteten als traditionelle Vorspeise. Mit wenigen Handgriffen kannst du diese selbst zaubern und sogar ganz einfach eine vegane Variante backen.



Blätterteig-Pasteten | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (6 Pasteten): 1 Packungen Blätterteig | 1 Esslöffel (pflanzliche) Milch | 1 Eigelb oder 1 Esslöffel Agavendicksaft für eine vegane Version



Blätterteig-Pasteten | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Ofen auf 170 Grad vorheizen. 2. Blätterteig dünn ausrollen und 15 Kreise ausstechen. 3. Sechs Kreise zur Seite legen. 4. Mit einer kleineren Ausstechform Kreise aus den Kreisen ausstechen, sodass Ringe entstehen. 5. Teigreste zusammenfalten, ausrollen und solange wiederholen bis 13 weitere Ringe ausgestochen sind. 6. Jetzt hast du sechs Kreise und 24 Ringe. Lege die sechs Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und staple je vier Ringe darauf. 7. Mische die Milch mit dem Eigelb bzw. dem Agavendicksaft und pinsele die Blätterteig-Rohlinge damit gründlich von außen und innen ein. 8. Backe die Pasteten 20 Minuten, bis sie goldgelb und knusprig sind.

Füll deine Pasteten doch mit Hühnerfrikassee und zaubere so Königspasteten mit Frikassee. Jetzt noch mehr französische Rezepte und Rezepte für Brot & Kleingebäck und weitere Rezepte mit Blätterteig entdecken!

Nährwerte/Portion: 193 Kalorien | 12,1 Gramm Fett | 17,5 Gramm Kohlenhydrate | 3,3 Gramm Eiweiß