

Krabben-Kästchen (5 Stück)

K 10

Zutaten:

1 Packung Café Condito TK-Ruck Zuck Blätterteig, 450 g (= 10 Scheiben)
1 Ei
200 g Krabben oder Shrimps (TK)
1 Eßlöffel Butter oder Margarine
1 Knoblauchzehe
2 Lauchzwiebeln
1/2 Paprikaschote
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
75 g Crème fraîche
1 Eßlöffel gehackter Dill

Zubereitung:

Ruck Zuck Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen. Ei trennen. Fünf Blätterteigquadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die restlichen Teigquadrate so ausschneiden, daß ein zwei Zentimeter breiter Rand stehen bleibt. Diesen Rand mit Eiweiß bestreichen und auf die Teigquadrate "kleben". Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die ausgeschnittenen Quadrate ebenfalls auf das Backblech legen. Alles mit verschlagenem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft 200°) ca. 10-15 Minuten backen. Die kleinen Quadrate vorher herausnehmen. Für die Füllung Krabben in erhitzter Butter oder Margarine andünsten, zerdrückte Knoblauchzehe, in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln und in Streifen geschnittene Paprikaschote zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und alles ca. fünf Minuten schmoren. Mit Crème fraîche und Dill verrühren und in die Blätterteigkästen füllen. Den kleinen Deckel obenauf legen.

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Minuten

Garzeit: ca. 15-20 Minuten

pro Stück:

kJ/kcal: 2.007 / 480

KH: 34g

F: 32g

