

[www.danibelle.at](http://www.danibelle.at)

## Blätterteig selber machen - mit Kenwood Cooking Chef und der Pastawalze - ganz einfach



### [Blätterteig Grundrezept](#)

#### Zutaten:

- 500 g Mehl universal
- 50 g Butter
- 240 g Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Rum
- 500 g Butterschmalz - oder wenn erhältlich Ziehbutter
- 20 g Mehl universal

**Zubereitung** - am besten am Abend vorbereiten und am nächsten Tag backen  
(Arbeitszeit: ca. 1 Std./ Ruhezeit: ca. 5 Std.)



1. Mehl, Butter, Wasser und Salz in die große Rührschüssel des Cooking Chefs, mit dem Knetehaken einen glatten Teig **kneten lassen**.



2. den Teig aus der Rührschüssel nehmen  
der Teig muss trocken sein, darf nicht kleben und eine **Kugel formen**,



3. ein **Kreuz** einschneiden



4. und auseinander ziehen. Abdecken und **1/2 Stunde kühl Ruhen lassen.**



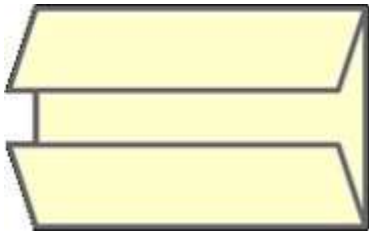
5. Butterschmalz mit 20 g Mehl **vermengen und kalt stellen**

6.

6. beide Teigkugeln sollten die gleiche Festigkeit haben. Nun wird der Teig von der Mitte in alle **4 Richtungen ausgerollt**.

7.

7. In die Mitte die Butter legen und als "**Paket**" **rechteckig einpacken**.



8. Das Ganze dann etwa **1 cm stark quadr. ausrollen und dreiteilig zusammenschlagen** - einfache Tour und durch die Pastawalze (mit größter Öffnung) des Kenwood Cooking Chefs geben



9. danach **vierteilig (doppelte Tour) zusammen legen** und wieder durch die Pastawalze

10.

10. Die Teigplatte in Folie wickeln und gut 1 Stunde in den **Kühlschrank rasten lassen**

11.

11. Danach den Teig **nochmals wie schon vorher dreiteilen** zusammenfalten und durch die Pastawalze

12.

12. **dann noch einmal vierteilen** und zusammenfalten und durch die Pastawalze

13.

13. Jetzt den Teig für **ca. 5 Stunden** in Folie gewickelt **in den Kühlschrank**

## Knusperrollen Tricolore

### Zutaten für ca. 35 Stück

- 60g Feta
- 2 EL Crème fraîche
- 100g Blattspinat aufgetaut
- 60 g Parmesan
- 3 Knoblauchzehen
- 150g getrocknete Tomaten in Öl
- 30 g Pinienkerne
- Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung- Zubereitungszeit: 60 Min

1. Für die Käsefüllung den Feta in einer Schüssel mit einer Gabel zerbröseln, 1 EL Creme fraîche untermischen und mit Pfeffer würzen
2. für die Spinatfüllung den Spinat kräftig ausdrücken und fein hacken. Parmesan reiben, Knoblauch schälen und fein hacken. Zwei Drittel vom Knoblauch zum Spinat geben mit der restlichen Creme fraîche 1el und 25 g Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Tomatenfüllung die Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen und das Öl auffangen. Die Tomaten grob hacken und in einen Mixbecher geben. Restlichen Knoblauch zugeben. Pinienkerne und 3 El Tomaten öl zugeben mit einem Pürierstab fein mixen und den restlichen Parmesan 25g untermischen
4. Backrohr auf 180grad (ober/Unterhitze, 160grad Umluft)vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
5. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehlbestreuen und den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen. Der reite nach ein Drittel des Blätterteigs mit der Käsefüllung, das zweite Drittel mit der Spinatfüllung und das restliche Drittel mit der Tomatenfüllung bestreichen
6. Den Blätterteig der Länge nach von beiden Seiten zur Mitten hin aufrollen, dann die mitteigen Stoßkanten der beiden Rollen dünn mit Wasser bestreichen und vorsichtig zueinander drücken.
7. Die Rolle mit einem scharfen Messer in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit etwas Abstand auf das Backblech legen und auf mittlerer Schiene e ca. 15 Minuten goldbraun backen
8. Herausnehmen und abkühlen lassen

