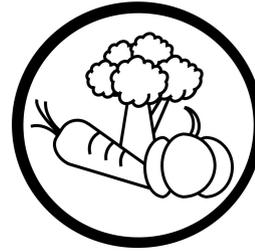
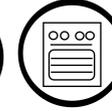


# Bärlauch Cornetto



Vorbereitung  
30 Min  
mit TM 15 Min



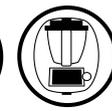
20 Min  
180°



2h  
kalt stellen



Kinder  
Lieben es



Thermomix®  
geeignetes Rezept

4 Portionen

200g Blätterteig  
Alufolie  
Backpapier

Blätterteig ausrollen, um ein Rechteck von etwa 60x20 cm zu erhalten. Mit Alufolie und Backpapier Cornetto-Formen basteln oder falls vorhanden Edelstahlformen verwenden. Den Blätterteig in 2 cm breite Streifen schneiden und diese um die Formen wickeln. Die Cornettos auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen und die Sesamsamen auf der Oberfläche verteilen. Die Cornettos 20 Minuten bei 180°C backen.

80g Bärlauch  
50g Butter  
200g Frischkäse

Für die Füllung den Bärlauch grob schneiden und zusammen mit der Butter und dem Frischkäse mit einem Pürierstab verrühren oder im Thermomix 5 Sekunden auf Stufe 6 vermischen. In einen Spritzsack füllen und in die Cornettos spritzen. Ist die Masse noch zu flüssig, einfach den Spritzsack für eine halbe Stunde oder länger in den Kühlschrank legen und anschliessend die Cornettos füllen.

Mit Salat geniessen.

