

## Maronen in Blätterteig

Zutaten für 10 Stück:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

3 Eier

250 g Maronen

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter

50 g roher Schinken

Salz, Pfeffer

50 ml Sahne

Muskatnuss

1 EL gehackte Petersilie



Marone, *Imleria badia*

### Zubereitung:

Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen.

Ein Eigelb verrühren.

Geputzte Pilze in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen, fein hacken und in zerlassener Butter goldgelb dünsten.

Schinken und Pilze zugeben und kurz schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Zwei Eier mit Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.

Petersilie unterrühren, über die Pilze geben und stocken lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die abgekühlte Füllung auf die Blätterteigquadrate verteilen.

Die Ecken zur Mitte einschlagen und die Ränder zusammendrücken.

Die Taschen auf ein Backblech setzen und mit dem Eigelb bestreichen.

25 – 30 Minuten backen.

GERHARD SCHUSTER  
[www.lebrac.de](http://www.lebrac.de)

