

Tomme im Blätterteig



Zutaten für 6 Personen:

400 g ausgewallter Blätterteig
6 Tomme Käse à ca. 100 g
300 g gewürfelter Kochspeck
6 EL Birnenkonfitüre oder Gelee
(oder andere Sorten z.B. Feigen, Aprikose, Quitte usw.)
1 Ei

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Speckwürfel gut anbraten, die Konfitüre zugeben und auskühlen lassen.

Aus dem Blätterteig ca. 20 cm grosse Quadrate oder Kreise schneiden und diese mit Ei bestreichen.

Den Tomme Käse längs halbieren, die untere Hälfte je in die Mitte des Blätterteiges legen, mit der Speckmasse füllen und mit der oberen Tommehälfte decken.

Den Blätterteig über dem Käse zusammenschlagen und gut anpressen.

Tomme auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen ca. 20 Minuten backen, bis der Blätterteig schön knusprig und leicht gebräunt ist.