



Die KochLöffel



Seit 2013

28.08.2020 / Fredy Horisberger

Anzahl: 10 Stück
Rezeptgruppe: Apero

Blätterteig-Bacon-Twister (10 Stk.)

Zutaten

1	Blätterteig eckig (42 x 25cm)
50 gr.	Tomatenmark
40 gr.	Getrocknete Tomaten, klein geschnitten
100 gr.	Frühstücksbacon, in Streifen schneiden (Julienne)
3	Eigelbe
	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Blätterteig ausrollen
2. Tomatenmark gleichmässig auf dem Blätterteig verteilen.
3. Streifen schneiden von ca. 25mm Breite
4. Getrocknete klein geschnittene Tomaten auf jeden zweiten Streifen des Blätterteigs streuen.
5. Frühstücksbacon in Streifen geschnitten über die Tomaten streuen.
6. Streifen ohne Belag über den belegten Streifen legen.
7. Enden zusammendrücken, und diese mehrmals ineinander drehen, so dass Twister entstehen.
8. Mit Eigelb bestreichen.
9. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bei 180° C Umluft backen.
10. Anschliessend mit schwarzem Pfeffer bestreuen.