



# Gebackene Filotteigtäschchen mit Ziegenkäse und Honig

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Einfach, pikant, kross

## Zutaten

- 1 Päckchen Filotteig aus dem Chinaladen
- 250 g Ziegenkäse in 20 - 30 g schweren Würfeln
- Etwas Bienenhonig
- 1 - 2 Eiweiß

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Filotteig zunächst etwas in kaltem Wasser einweichen, auslegen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden.

### Schritt2

Das Eiweiß mit einem El Wasser verklappern und die Seiten / Kanten mit einem Küchenpinsel einstreichen. (Das Eiweiß soll als Kleber dienen)

### Schritt3

In die Mitte des Teiges 20 - 30 g Ziegenkäse und einen Tl Honig darüber geben. Die Seiten wie ein „Pompadour-Täschchen“ fest zusammen fügen, ev. mit einem „Schnittlauchfaden“ binden.

### Schritt4

In 160° C heißem Fettbad kross heraus backen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

## Schritt5

Auf einer Platte mit Manschette anrichten, heiß / warm servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** kross, pikant, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-filotteigtaeschchen-mit-ziegenkaese-und-honig/>