



Geschmack & Technologie

---

## Blätterteigtaschen mit Paprikafüllung

---

Rezepturnummer: ER2600662

**Ausgangsmaterial:**

550 g Blätterteig

**Gewürze & Hilfsmittel:**

500 g Schlemmerfüllung Paprika172401

**Ablauf der Verarbeitung:**

Den Blätterteig ausrollen und mit der Schlemmerfüllung bestreichen, aufrollen und in kleine Stücke schneiden.

**Zutaten:**

Blätterteig, Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Wasser, Paprika, Gewürze, Tomatenmark, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel: E 461 Methylcellulose, Hefeextrakt, Gewürzextrakte

**Zubereitung:**

Die Blätterteigschnecken bei +180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten backen.

Im Airfryer bei +200 Grad für ca. 10 Minuten backen.

**Nährwerte:**

Brennwert 309 Kcal

Brennwert 1282 KJ

Eiweiß 4.5 g

Kohlenhydrate 19.5 g

Zucker 3.2 g

Fett 23.2 g

gesättigte Fettsäuren 15 g

Salz 43.7 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*