

# Ziegenkäse-Birnen-Täschchen

Das braucht ihr für 4 Täschchen:

- Blätterteig aus dem Kühlregal, 3 x geschnitten in 9 x 14 cm
  - Ziegenfrischkäse
  - 2 Birnen
  - Honig
  - Thymian
  - 1 Eigelb
1. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
  2. Auf einem Backblech die zurecht geschnittenen Blätterteig Scheiben legen, auf diese Ziegenkäse streichen, allerdings einen Rand von ca. 1/2 cm lassen.
  3. Die Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden, auf dem Frischkäse ausbreiten.
  4. Honig in einem schmalen Strahl nach Belieben darüber geben und Thymian darüber streuen.
  5. Die Blätterteig Reste zu schmalen Streifen schneiden und quer über die Birnen legen.
  6. Mit dem Eigelb die Streifen und den Rand des Blätterteiges einpinseln.
  7. 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Urheber: Alexandra von <http://schokoladen-fee.blogspot.de/>