

BIRNENKÜCHLEIN MIT SPECK UND BLAUSCHIMMELKÄSE

ZUTATEN

3	Birnen
2 EL	Zitronensaft
½ TL	Salz
1	Blätterteig, rechteckig
150 g	Blauschimmelkäse
4	Specktranchen
	Schwarzer Pfeffer
	Muskatnuss
1 Handvoll	Baumnüsse

ZUBEREITUNG:

Birnen waschen und Schalen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitronensaft mit Salz mischen, die Birnenscheiben reinlegen, bis der Saft vollständig aufgesogen ist.

Ofen auf 200°C Heissluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kreise ausstechen (mit Hilfe einer kleinen Schüssel) oder gleich grosse Rechtecke schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Den Teigrand mit den Gabelzinken verzieren. Birnen in die Mitte der Teigstücke legen, den in Würfel geschnittenen Käse und kleingeschnittenen Speck verteilen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Vor dem Verzehr mit gehackten Baumnüssen verzieren.

