



Käse-Ecken mit Honig

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungsdauer:

Airfryer 195 °C – 5 Minuten

Backofen 200 °C – 15 Minuten

Zutaten:

Blätterteig

½ Becher Schlanke Linie Magertopfen

2 Becher Schlanke Linie Bojar Kräuter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch

1 Eidotter

Sonnenblumenkerne

Honig

Zubereitung:

Den Airfryer auf 195 °C vorheizen.

Für die Fülle den Magertopfen, Bojar Kräuter, gehackten Schnittlauch und Salz vermengen.

Blätterteig in 6 gleich große Stücke schneiden, die Fülle auf den Teig setzen und zusammenklappen. Die Ränder der Dreiecke gut verschließen, die Käse-Ecken mit Ei bestreichen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Die Käse-Ecken im vorgeheizten Airfryer bei 195 °C ca. 5 Minuten oder im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.

Servieren Sie zu den Käse-Ecken etwas Honig.