



1



2



6



3

*Vielfalt zum Entfallen:  
Entdecken Sie süße und pikante  
Gerichte, die im Handumdrehen  
am Tisch stehen.*



5



Frisch gedacht.

Fein gemacht.



[www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)



4



ca. 10 Min.

ca. 15 - 20 Min.

Backofen vorheizen:  
Heißluft 190°C  
Ober-/Unterhitze 200°C

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 700 g „Gastro“  
Chutneys zum Befüllen  
Käse nach Belieben  
1 Ei zum Bestreichen

1. Teig in 20 gleichmäßige Rechtecke schneiden. 10 Rechtecke mit einer Gabel stupfen.
2. Aus den restlichen Rechtecken mit einem Ausstecher je 3 Löcher ausstechen. Die gelochten Rechtecke auf die gestupften legen. Die ausgestochenen Kreise dekorativ einbauen (oder mit Staubzucker und Nüssen bestreuen und separat backen).

3. Mit Ei bestreichen und bei 190°C Heißluft backen.
4. Chutney in die Löcher füllen und die Käsesorten darauf setzen.

**Tipp:**  
Geben Sie Chutney und Käse auf das ofenfrische und noch heiße Gebäck.



ca. 25 Min.

ca. 15 - 20 Min.

Backofen vorheizen:  
Heißluft 190°C  
Ober-/Unterhitze 200°C

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 700 g „Gastro“  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
600 g Lachstatar  
1 Ei zum Bestreichen

1. Formen mit Butter bestreichen. Teig ausrollen und bemehlen.
2. Teig umdrehen und Backpapier abziehen. In 20 ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Mit der bemehlten Seite überlappend über die Formen rollen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen

- bei 190°C backen.
- Im warmen Zustand die Formen entfernen.
- Tatar in die ausgekühlten Blätterteigrollen füllen.

**Tipp:**  
Je nach Belieben können die Rollen auch süß befüllt werden.



ca. 15 Min.

ca. 15 - 20 Min.

Backofen vorheizen:  
Heißluft 190°C  
Ober-/Unterhitze 200°C

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 700 g „Gastro“  
200 g Himbeeren  
200 g Heidelbeeren  
100 g Mandelblättchen  
500 g Vanillecreme  
1 Ei zum Bestreichen  
etwas Staubzucker

1. Teig in 20 gleichmäßige Rechtecke schneiden. 10 Rechtecke mit einer Gabel oder Gitterroller stupfen.
2. Übrige Rechtecke noch einmal halbieren, mit Ei bestreichen, mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C Heißluft backen.

3. Vanillecreme auf die Bodenteile auftragen. Mit Beeren garnieren und den angezuckerten Deckel darauf legen.

**Tipp:**  
Natürlich können Sie auch Fruchtcremen verwenden.



# 1 Selbst gebackenes Fingerfood mit Käse & Chutneys

10 Stück

Ein frischer Teig kombiniert mit frischen Ideen ist ein grenzenloser Genuss.

# 2 Selbst gebackene Schnecken-spieße

(zu Kürbiscremesuppe) 24 Stück

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 700 g „Gastro“  
150 g Frischkäse  
200 g Käse, gerieben  
200 g Schinken  
1 roter Paprika, würfelig geschnitten  
50 - 80 g Kürbiskerne  
24 Stk. Holzspieße  
1 Ei zum Bestreichen

1. Teig mit Frischkäse bestreichen und mit Käse, Schinken und Paprika belegen.
2. Teig der Länge nach einrollen, mit Ei bestreichen, mit Kernen bestreuen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.
3. Schnecken aufspießen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und

im vorgeheizten Backofen bei 190°C Heißluft backen.

**Tipp:**  
Vermengen Sie den Frischkäse mit frischen Kräutern, Kren, Curry oder würzen Sie pikant mit Chili. Das Rezept für die Kürbiscremesuppe finden Sie auf [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)!



# 3 Selbst gebackene Pikante Blätterteigrollen

20 Stück

# 4 Selbst gebackene Lachs-Mangold-Tarte

10 - 15 Stück

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 700 g „Gastro“  
500 g Mangold  
2 Zwiebeln, geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
4 EL Olivenöl  
Salz Pfeffer  
etwas Muskatnuss, gerieben  
375 g Crème fraîche  
Saft von 1 Zitrone  
500 g frischer Lachs, entgrätet und Haut entfernt  
1 Ei zum Bestreichen

1. Mangold waschen und in Salzwasser 1 Min. blanchieren.
2. Knoblauchzehen und Zwiebel in Olivenöl dünsten und mit den Gewürzen, Zitronensaft und Crème fraîche vermengen.
3. Tarteformen einfetten und bemehlen.
4. Teig in 10 - 15 gleichmäßige Teile schneiden und in die Formen legen.

5. Die Tartes mit 1 EL Crème fraîche befüllen und mit Mangold und Lachs belegen.
6. Mit verquirltem Ei die Ränder bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Heißluft backen.

**Tipp:**  
Vermengen Sie Crème fraîche mit frischen Kräutern, Pesto, oder Curry. Belegen Sie die Tartes je nach Geschmack.



In diesem Teig verstecken sich viele Möglichkeiten. Hier finden Sie eine köstliche Auswahl an sechs Rezepten. Zum Nachkochen und Genießen.

Was sich nicht im Teig versteckt: gehärtete Fette, Farbstoffe und Konservierungsmittel. Denn der Tante Fanny frische Blätterteig schmeckt von Natur aus gut und mit Ihren Ideen verfeinert wird er zum Highlight in jeder Backrunde.

**Tipp:**  
Alternativ können Sie auch den frischen Blätterteig 270 g, die Blätterteig Doppelrolle 540 g oder den Butter-Blätterteig 270 g verwenden.

**Tipp:**  
Die Packung ca. 10 - 15 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig mitsamt dem Backpapier aufrollen.

# 6 Selbst gebackene Schinken-Kipferl

22 Stück

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 700 g „Gastro“  
400 g Schinken, feingehackt  
200 g Crème fraîche  
1 Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
3 EL Petersilie, gehackt  
etwas Muskatnuss, gerieben  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Sesamkörner  
1 Ei zum Bestreichen

1. Knoblauch und Zwiebel in Olivenöl dünsten und mit Gewürzen, Petersilie und Crème fraîche vermengen.
2. Teig in 22 gleichmäßige Dreiecke schneiden und die Breitseite einschneiden.
3. Farce auf den Dreiecken verteilen. Mit dem breiten Rand beginnend einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4. Mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C Heißluft backen.

**Tipp:**  
Anstelle des Schinkens kann auch eine Räucherforelle verwendet werden. Aus den Randstücken kann wieder ein Dreieck geformt werden.



Diese Rezepte und viele weitere köstliche Ideen finden Sie auch auf [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)