



## Spargel Blätterteig Teilchen

### Zutaten

Für die Spargel-Blätterteig-Teilchen  
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (à 270 g)  
32 (500-700 g je nach Dicke) Stangen grüner Spargel  
8 Scheiben Kerrygold Original Irischer Vintage Cheddar  
1 Ei (M oder L)  
Salz  
Pfeffer  
Für den Thymian-Honig  
100 g Rapshonig  
50 g Kerrygold Original Irische Butter  
1-2 TL Thymian, frisch  
Dieses Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Bloggerin Janina Lechner kreiert. Mehr Rezepte sind auf ihrem Blog [kleineskulinarium.de](http://kleineskulinarium.de) zu finden.

### Zubereitung (ca. 60 Minuten)

Für die Spargel-Blätterteig-Teilchen  
Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, einige Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen und anschließend ausrollen.  
Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche parat stellen.  
Den Blätterteig nun in 8 gleich große Teile schneiden, das Ei in eine Schüssel geben und mit einer Gabel aufschlagen, bis sich Eiweiß und Eigelb gut verbunden haben.  
Die holzigen Enden des grünen Spargels abschneiden und zur Seite stellen.  
Die Vintage Cheddar Scheiben halbieren und immer zwei Hälften aufeinanderlegen.  
Das erste Stück des Blätterteigs mit Ei bestreichen, eine Scheibe Vintage Cheddar (zwei Hälften übereinander) diagonal auf den Teig legen, vier Spargelstangen darauflegen und anschließend die Enden des Blätterteigs über den Spargel schlagen.  
Das fertige Teilchen auf ein Backblech setzen, mit Ei bestreichen und etwas Salz und Pfeffer darüber streuen.  
Mit dem restlichen Teig, Käse und Spargel ebenso verfahren.  
Nun ein Blech nach dem anderen ca. 18-23 Minuten backen. Der Käse sollte schön zerlaufen und die Teilchen goldgelb sein.  
Für den Thymian-Honig  
Die Butter zusammen mit dem Honig in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Thymianblätter abzupfen und hinzugeben.  
Den Thymian-Honig auf niedriger Stufe warmhalten, bis alle Teilchen gebacken sind und anschließend zusammen servieren.