



Knuspriges Käsedessert im Filoteig

Zeit: 20 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 4 Personen)

- 6 Stück [Alma Rahm](#) Ecken
- 2 EL Butter, geschmolzen
- 1 Rolle Strudelteig, küchenfertig
- 2 EL Honig
- 2 EL Mandelstifte
- 2 EL Granatapfelkerne

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Zwei flache Backformen von ca. 12 cm Durchmesser mit Butter einfetten. Aus dem Strudelteig 4 Kreise ausstechen, die um ca. 5 cm größer als die Form sind. Die Teigblätter von beiden Seiten mit Butter bestreichen. Je zwei Strudelteigblätter hintereinander in die Form legen.
2. Die Alma Rahm Ecken darauf platzieren und falls notwendig zurechtschneiden, so dass die Form ausgefüllt ist. Alma Rahm großzügig mit Honig beträufeln und mit den Mandeln bestreuen.
3. Im Ofen für ca. 10 Minuten backen, bis der Teig schön gebräunt und der Käse cremig ist. Mit Granatapfel garnieren und heiß servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!