**Kartoffel-Blätterteigschnitte**

ca. 300g Kartoffeln, gekocht und gut ausgedämpft,

von vorwiegend festkochenden Kartoffeln

1 Esslöffel fein gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Estragon, Thymian)

1 Eigelb

2 Blätterteigplatten a 15x20 cm

25g Schalottenwürfel

25g Rauch-Speck-Würfel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln müssen gut im Ofen ausgedämpft werden und trocken sein, dann im Kühlschrank auskühlen lassen. Den Rauchspeck und die Schalotten in einer Pfanne auslassen. Von dem entstandenen Fett etwas abnehmen und mit den gehackte Kräuter unter die Kartoffeln mischen und dabei alles etwas zerdrücken. Die Masse sollte kompakt sein und noch Kartoffelstücke enthalten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig etwa 2 mm dick ausrollen. Den Teig mit Eigelb einpinseln und 4 Deckel mit einem Ausstech-Ring (5cm Durchmesser) ausstechen. Danach auf dem restlichen Blätterteig den Ring (von innen leicht eingeölt) aufdrücken und mit 70g von der Kartoffelmasse füllen. Den ausgestochenen Blätterteigdeckel obenauf legen und vorsichtig andrücken, dann alles wieder aus dem Ring lösen und kalt stellen. Das Ganze 4mal wiederholen. Die Schnitten von oben mit Eigelb einpinseln und mit einer Gabel ein Rautenmuster einritzen. Die Schnitten bei 180°C im Umluftofen etwa 10-12 Minuten goldgelb ausbacken und servieren.