Das neumodische Wort „Snack“, das aus dem Englischen stammt, hat fünf Buchstaben, das schöne deutsche Wort „Imbiss“ dagegen sechs – und das auch erst seit der Rechtschreibreform. Eigentlich meint beides dasselbe, aber bei Snack denken die meisten Leute hierzulande am ehesten an irgendwas, was man sich zwischendurch und nebenbei durch die Kiemen schiebt. „Einen Imbiss einnehmen“ hat dagegen beinahe etwas Vornehmes, auch wenn „Imbiss“ bekanntlich der ursprüngliche Name für alles im Bereich der Pommesbude war. Und damit kommen wir zu einem Imbiss, der sowohl als kleine Zwischenmahlzeit willkommen ist, als auch zur Hauptmahlzeit mutieren kann: das Blätterteilchen. Dabei handelt es sich um ein Gericht, das ohne Kochen auskommt, sodass dr Begriff „Rezept“ kaum passt.

Natürlich kann man mit TK-Blätterteig Dutzende Varianten dieses Imbisses kreieren. Bleiben wir aber einmal bei einer Version, die besonders schmackhaft, lecker und relativ leicht ist.

Die Zutaten (für zehn Teilchen):

5 Scheiben TK-Blätterteig
1 große, feste Birne
10 Ziegenfrischkäse-Taler oder die entsprechende Menge Ziegenfrischkäse
10 Streifen Bacon
Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Der übliche Blätterteig aus der Kühltheke kommt in länglichen Scheiben. Im Bioladen gibt es dagegen quadratischen Blätterteig. Sind die Platten rechteckig, werden sie halbiert denn die Blätterteilchen sollen quadratisch sein. Als erstes musst du den Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Das Blech nimmst du vorher heraus und legst es mit Backpapier aus.

Dann brätst du die Bacon-Streifen in der trockenen Pfanne knusprig aus. Lass sie anschließend auf Küchenpapier entfetten. Die Birne solltest du schälen sowie Stil und Kerngehäuse entfernen. Dann schneidest du sie in zwanzig annähernd gleich dicke Spalten auf. Du kannst auch kleinere Birnen nehmen, dann eher zwei davon. Wichtig ist, dass du auf zwei Spalten pro Teilchen kommst. Eigentlich eigenen sich alle Sorten außer der echten Butterbirne, die so weich ist, dass sie beim Backen zerfallen würde. Hast du den Ziegenkäse nicht in Talerform, solltest du ihn gleich in zehn gleiche Portionen teilen. Hier hast du

übrigens zwei Möglichkeiten: den schneeweißen, weichen Frischkäse oder den festeren Ziegenkäse nach Camembert-Art – sie eignen sich beide.

Den TK-Blätterteig holst du zehn Minuten vor Baubeginn aus dem Gefrierfach und legst fünf bzw. zehn Platten nebeneinander zum Antauen aus. Kurz vor dem Belegen halbierst du die Scheiben, falls du rechteckigen Blätterteig angeschafft hast. Dann verteilst du die Stücke auf dem Backblech. Auf jedes Teilchen kommen zwei Birnenspalte, ein Taler bzw. eine Portion Ziegenkäse und quer darüber ein Streifen Bacon. Jedes Stück braucht unbedingt ein bisschen schwarzen Pfeffer aus der Mühle. Durch den Käse und den Bacon wird das Ganze in der Regel salzig genug sein, sodass du nicht nachsalzen musst.

Der übliche TK-Blätterteig wird um die 20 Minuten brauchen bis er fertig ist. Dann ist er rund um den Belag kräftig aufgegangen und hat eine hellbraune Farbe angenommen. Bio-, Dinkel- und Vollkorn-Blätterteig braucht länger, und manche Sorten müssen sogar vor dem Belegen ein paar Minuten vorgebacken werden. Da ist ein wenig Experimentieren angesagt.

Die Dinger werden heiß serviert und mit Messer und Gabel gegessen. Du kannst sie aber auch abkühlen lassen und als Imbiss anbieten, der aus der Hand gegessen wird. Sollen die Blätterteilchen ein Hauptgericht abgeben, bekommt jeder Esser zwei bis drei davon, und du stellst dazu einen einfachen Blattsalat mit Vinaigrette dazu.