

... > Menüart > Hauptspeise > Schwein

# Kassler in Blätterteig mit Käse



★★★★☆ 4.53 (76 Bewertungen)

💬 45 Kommentare

🕒 25 Min. 📊 simpel 📅 31.08.2005 📄 757 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

2 Blätterteig - Rollen

500 g Kasseler

1 Dose/n Ananas - Ringe

2 Beutel Käse, gerieben

1 Ei(er)

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
757	53,38 g	47,42 g	26,35 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Kassler in Portionsscheiben schneiden und in Wasser erhitzen.  
Backblech mit Backpapier auslegen, Blätterteig darauf legen. Gekochtes Kasseler in die Mitte des Teiges platzieren. Obenauf einige Ananasscheiben geben, Käse darüber verteilen. Den Teig einschlagen und mit dem verquirltem Ei bestreichen. Im Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen

## Rezept von



pampersbaer

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

19.06.2021 12:20

buecherkruemel

Sehr lecker und schnell gemacht. Vielen Dank für das Rezept

**Antworten**

---

24.12.2020 18:24

Bebberle

Hallo,

den Kasseler hatten wir in 4 Scheiben auf dem Blätterteig verteilt und darauf Ananas und Käse verteilt. Die Backzeit passte genau mit 30 Minuten. Uns hat es sehr gut geschmeckt!!! Wird's wieder geben. Vielen Dank für das Rezept.

Schöne Grüße  
Bebberle

**Antworten**

---

06.07.2020 20:09

IsilyaFingolin

Grüß Euch,  
ein leckeres Rezept, vielen Dank

---

03.04.2020 17:43

SessM

Hallo Pampersbaer,

sehr sehr lecker dein Kassler im Blätterteig mit dem Käse und dafür von mir verdient die volle Punktzahl und danke für das schöne Rezept. Ein Foto folgt dann auch noch davon.

Lieben Gruß  
SessM

---

14.01.2020 15:45

Luxi94

Richtig tolles Rezept, schnell gemacht, easy und absolut lecker!  
Habe wie einige andere das Fleisch nicht vorher gegart sondern direkt eingepackt und in den Ofen geschoben.  
Habe auf das Kasseler noch Cocktailsauce gestrichen, hätte ich mir aber auch sparen können, die Ananas hat alles super saftig gemacht.  
Vielen Dank!

---

---

---

20.06.2007 09:15

bonny-m

ps. meinte natürlich Rezepte OHNE Käse

---

03.01.2007 08:03

hexhex44

Hallo,

ich habe das Kassler auch roh auf den Blätterteig gelegt, war alles super lecker und unsere Gäste waren alle begeistert. Dazu hab ich noch gemischten Salat angeboten.

30 min waren völlig ausreichend im Backofen.

Liebe Grüsse  
hexhex

**Antworten**

---

31.10.2006 11:05

Goodfeels

Hallo,

ich habe das Kasseler nicht vorher in Wasser gekocht, sondern roh auf dem Blätterteig ausgebreitet. Die Garzeit reicht völlig aus, um ein saftiges Fleisch zu erhalten.

Leider hatte ich keinen Reibekäse und habe daher dick mit Raclett-Käse belegt. Wir waren pappensatt... sehr lecker!

Gruss  
Goodfeels

**Antworten**

---

05.09.2005 15:17

Pewe

Hallo,

warum kochst du das Kassler vor?  
Es reicht doch wenn es 30 Minuten gebacken wird.

Ig  
Pewe

**Antworten**

---

15.09.2013 10:10

eimer73

Bei uns wird beim Metzger zwischen rohem und gekochtem Kassler unterschieden, ähnlich zu gekochtem und rohem Schinken... Ich denke, dass das darauf hinauslaufen sollte...

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[... ..](#)



## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[champingons rezepte](#), [erdbeersahnetorte rezepte](#), [finerfoo rezepte](#), [kartoffelrösti rezepte](#), [mohrenkopfkuchen rezepte](#), [pfundstopf rezepte](#), [schinkenhörnchen rezepte](#), [schwarzejohannisbeerkuchen rezepte](#), [serbischereispfanne rezepte](#), [topfencreme rezepte](#)