

Unser Sylvestermittbringssel: Gyroskranz und Spinat- Ziegenkäse-Taschen

Für Sylvester hatten wir entschieden, dass wir ein Buffet machen und jeder was mitbringt. Unser Beitrag waren ein Gyroskranz und Spinat-Ziegenkäse-Taschen.



Vor dem Backen

Den [Gyroskranz](#) wollte ich schon lange mal machen, jetzt bot sich die Gelegenheit ☐

Im Grunde ist das Ganze recht einfach, aber aus runden Teiglingen die gewünschten Rechtecke zu formen, um daraus zwei Dreiecke zu schneiden, war etwas knifflig. Das Resultat vom ersten Nachkochen ist dementsprechend auch nur eine Annäherung an das Original. Da der Kranz aber auch kalt (ja, es ist etwas übrig geblieben – es gab einfach zu viel anderes, leckeres Essen auf dem Buffet) und nicht jeder mag Knoblauch) sehr gut schmeckt, werde ich den bestimmt noch einmal machen und vielleicht versuchen, Trapeze anstatt der Dreiecke

hinzubekommen. Auf jeden Fall muss man ausreichend Fläche für alle Zutaten schaffen, dann ist alles bestens.



Der Gyroskranz

Das Rezept für die Spinat-Ziegenkäse-Taschen stammt aus dem Buch [Schneller als der Lieferservice! Expressrezepte der beliebtesten Länderküchen](#) von Anne Lucas. Für das Rezept einfach auf der Seite „Blick ins Buch“ anklicken (direkt neben dem Bild) und nach Spinat suchen. Auf Seite 95 werdet Ihr fündig. Das Buch lohnt sich, da sind viele, einfache Rezepte drin, die man eben mal nachkochen kann. Ich habe das Buch damals sehr günstig (für den halben Preis) als *gebraucht mit minimalen Lagerspuren* gekauft, da war nichts dran. Also, klare Kaufempfehlung.

Die Zubereitung der Taschen war im Grunde auch simpel, aber wenn die Mengenangaben stimmen, muss ich beim nächsten Mal den Blätterteig dünner ausrollen, um die Taschen verschließen zu können.



Die Spinat-Ziegenkäse-Taschen