



EMPANADAS MIT SCHINKENFÜLLUNG

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Quark-Öl-Teig für etwa 16 Stück:

400 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
250 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch
75 ml Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)
2 TL mittelscharfer Senf

Füllung:

1 Bund Frühlingszwiebeln
½ rote Chilischote
300 g Crème fraîche
200 g Schinken-Nuggets
25 g gehackte, gemischte Kräuter
1 TL mittelscharfer Senf
100 g geriebener Käse
2 Wacholderbeeren

Außerdem:

1 Ei
25 g gehackte Pistazien

- 1** Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Chilischote putzen und fein schneiden (Gummihandschuhe anziehen, da die Chilischote sehr scharf ist). Zwei Wacholderbeeren mit der Seite des Messers zerdrücken und sehr fein hacken. Zutaten für die Füllung miteinander verrühren.
- 2** Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck ausrollen (etwa 50 x 40 cm).
- 3** Teigplatte längs und quer jeweils in 4 gleichmäßig breite Streifen schneiden, sodass 16 gleich große Rechtecke entstehen. Auf jedes Rechteck einen Esslöffel Füllung geben. Rechteck an den Längsseiten zusammenklappen. Teigränder zusammendrücken, nochmal umschlagen und gut andrücken. Teigtaschen auf das Backblech legen.
- 4** Ei verquirlen und Teigtaschen, insbesondere die Teigränder, damit bestreichen. Pistazien gleichmäßig aufstreuen.
- 5** Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C)schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Empanadas fertig gebacken
- 6** Auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren.