Rezept

Dinnete pikant & süß

Ein Rezept von Dinnete pikant & süß, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

ca. 800 g Ruchmehlteig (siehe Rezept-Tipp)

AUSSERDEM:

- Mehl zum Arbeiten
- **150 g** saure Sahne
- **1 EL** Weizenmehl
- Pfeffer
- **100 g** geriebener Bergkäse oder Speckwürfel (nach Belieben)
- **150 g** saure Sahne
- **1** Ei (Größe M)
- Salz
- **1 Msp.** klein gehackter Knoblauch
- **2 EL** gehackte Kräuter (nach Belieben)

FÜR DEN SÜSSEN BELAG:

2 Äpfel

FÜR DEN PIKANTEN BELAG:

- **2 EL** Zucker
- **1 Msp.** Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück (6 pikante und 6 süße) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Teig aus den angegebenen Zutaten zubereiten wie im Rezept für Bürli mit Ruchmehl (Link siehe Rezept-Tipp) in Schritt 1 und 2 beschrieben.

2. Den Teig halbieren und jede Hälfte in sechs gleiche Portionen teilen. Daraus auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche jeweils 2-3 mm dicken Fladen ausrollen. Auf zwei Bögen Backpapier geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Backofen mit Backstein (Mitte) auf höchster Stufe (mind. 250°) vorheizen.

3. Für den pikanten Belag die saure Sahne mit Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren. Die Masse auf sechs Fladen streichen. Nach Belieben Käse, Speck oder Kräuter darüberstreuen. Die Dinnete auf dem heißen Backstein im Ofen in 2-3 Min. goldgelb backen.

4. Für den süßen Belag die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Die saure Sahne auf den restlichen Fladen verteilen. Die Apfelscheiben darauflegen. Den Zucker mit dem Zimt mischen und auf die Äpfel streuen. Die Dinnete auf dem Backstein in 2-3 Min. goldgelb backen.