Rezept

Empanadillas

Ein Rezept von Empanadillas, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
50 ml	Olivenöl
	Salz
2	Eigelbe und 2 EL Joghurt zum Bestreichen
1	Knoblauchzehe
100 g	Manchego
50 g	getrocknete Aprikosen
	Salz
100 ml	trockener Weißwein
1	Ei
	Mehl zum Ausrollen
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
100 g	Kochschinken
50 g	Frischkäse
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Für die Fladen Mehl, Wein, Öl mit Ei und etwas Salz zu einem glatten, nicht mehr klebenden Teig verkneten, eventuell noch ein wenig mehr Mehl hinzufügen. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Zwiebeln im heißen Öl in einer Pfanne anschwitzen, bis sie glasig sind, Knoblauch hinzufügen und 1-2 Min. mitdünsten.

3. Käse fein reiben, Schinken würfeln, Aprikosen fein hacken. Alles mit Frischkäse und Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche portionsweise ausrollen. Insgesamt 20 Kreise von ca. 12 cm Ø mit einer Tasse oder Schale ausstechen bzw. ausschneiden.

5. Eigelbe und Joghurt verrühren. Jeden Kreis auf einer Hälfte mit 1 EL Füllung belegen. Auf der Seite mit der Füllung den Rand halbkreisförmig mit Eigelbmischung bestreichen. Unbelegte Teighälfte über die Füllung klappen, die Ränder mit einer Gabel rundum fest zusammendrücken.

6. Die Halbkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit der restlichen Eimischung bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind.