

Rezept

Gefüllte Oliven im Teigmantel

Ein Rezept von Gefüllte Oliven im Teigmantel, am 28.11.2023

Zutaten

140 g Mehl	50 g reifer manchego-Käse
1 Ei	Salz
Cayennepfeffer	50 g kalte Butter
20 große, mit Paprika gefüllte Oliven (aus dem Glas)	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 62 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Den Käse fein dazuraspeln. Eine Mulde formen, das Ei und je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer dazugeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden, ebenfalls dazugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Die Oliven in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 20 gleich große Portionen teilen. Aus den Teigstücken kleine Kreise formen, jeweils 1 Olive darauf legen und mit dem Teig umhüllen. Die Teigbällchen mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.
4. Die Oliven im Teigmantel im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 12-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.