

Rezept

Herzhafte Gespenster

Ein Rezept von Herzhafte Gespenster, am 07.08.2024

Zutaten

300 g Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)	1 Päckchen Trockenhefe
150 ml Milch	4 EL neutrales Öl
1 Ei	Salz
50 g ungesalzene Erdnüsse	35 g frisch geriebener Appenzeller
12 halbierte schwarze Oliven (ohne Stein)	150 g Crème fraîche
1 TL Senf	1 EL frisch gehackte Petersilie
50 g gemahlene, ungesalzene Erdnüsse	Salz
Chilipulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. 125 ml Milch erwärmen und mit Öl, Ei und 1 TL Salz zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 20 Min. gehen lassen.
2. Die Erdnüsse grob hacken. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, Käse und Nüsse unterkneten. Den Teig ausrollen und mit einem scharfen Messer Gespensterformen ausschneiden.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Gespenster darauflegen und mit der restlichen Milch bestreichen, halbierte Oliven als Augen in den Teig drücken. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Für den Dip alle Zutaten vermischen. Die Gespenster aus dem Backofen holen und kurz abkühlen lassen. Den Dip dazu reichen.