

Rezept

Rosenkohltaschen

Ein Rezept von Rosenkohltaschen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g fetter Speck	250 g Mehl (Type 1050)
1 TL Butter	1/2 TL Salz
50 ml trockener Weißwein	35 Rosenkohlröschen
8 Zweige Thymian	1 Eigelb
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Speckschwarte abschneiden und den Speck fein würfeln. In einem Topf bei kleiner Hitze auslassen, bis knusprige »Grammerln« übrig bleiben. Das entstandene Schmalz kalt stellen.
2. Mehl, Butter, Salz, Wein und 100 ml kaltes Wasser mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit dem Schmalz bestreichen. Die Teigplatte einmal zusammenklappen und ca. 30 Min. kalt stellen. Den Teig wieder ca. 1/2 cm dick ausrollen, zusammenklappen und ca. 20 Min. kalt stellen. Den Vorgang nach Belieben mehrmals wiederholen, umso blättriger wird der Teig.
3. Den Rosenkohl waschen, putzen und die Röschen von unten kreuzförmig einschneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
4. Aus den Teigplatten mit einem großen Glas ca. 35 Kreise (10-15 cm Ø) ausstechen, dabei den Glasrand in etwas Mehl tauchen. Teigkreise mit Thymian bestreuen und mit je 1 Röschen belegen. Den Teig darüber zusammendrehen. Taschen auf ein Blech setzen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen (Mitte) in 20-30 Min. goldgelb backen.