

Rezept

Salami-Ecken

Ein Rezept von Salami-Ecken, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	250 g Weizen-Vollkornmehl
1 Würfel Hefe (42 g)	1 TL Zucker
50 g Butter	Salz
1 große Zwiebel	1 EL Öl
150 g Salami in dünnen Scheiben	150 g Emmentaler
4 Eier	200 g Sahne
Öl für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (ca. 60 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 74 kcal

Zubereitung

1. Die Mehle mischen, die Hefe in die Mitte bröckeln und den Zucker darüberstreuen. Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Die Butter in 150 ml warmem Wasser schmelzen und mit 1 TL Salz zum Vorteig geben, alles gut verkneten. 30 Min. zugedeckt gehen lassen.
2. Zwiebel schälen, klein würfeln, im Öl glasig braten und etwas abkühlen lassen. Salami in feine Streifen schneiden. Käse reiben. Eier mit Sahne, Zwiebel und Salami mischen.
3. Den Ofen auf 210° vorheizen und ein Blech mit Öl bepinseln. Den Teig darauf ausrollen. Die Eier-Salami-Mischung auf den Teig streichen, den Käse darüberstreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 190°) 30 Min. backen. In 60 Stücke schneiden.