

Rezept

Salami-Ecken

Ein Rezept von Salami-Ecken, am 08.12.2025

Zutaten

300 g Mehl

1 Würfel Hefe (42 g)

50 g Butter

1 große Zwiebel

150 g Salami in dünnen Scheiben

4 Eier

Öl für das Blech

250 g Weizen-Vollkornmehl

1 TL Zucker

Salz

1 EL Öl

150 g Emmentaler

200 g Sahne

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.