

Rezept

Tex-Mex-Blume

Ein Rezept von Tex-Mex-Blume, am 26.04.2024

Zutaten

Rezeptmenge 1 deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)

200 g rote Paprika

150 g Cheddar (in Scheiben)

250 g Doppelrahmfrischkäse

1 TL gemahlener Koriander

Salz

1 Ei

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Glas (ca. 6 cm Ø)

1 Dose Kidneybohnen (ca. 250 g Abtropfgewicht)

1 Dose Mais (ca. 150 g Abtropfgewicht)

3 Frühlingszwiebeln

125 g Mozzarella

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

2 TL Chiliflocken

Pfeffer

Teller (ca. 26 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 12 g F, 11 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Kidneybohnen abgießen und mit dem Pürierstab pürieren. Den Mais abgießen und unterrühren. Die Paprika waschen, vierteln, putzen und ½ cm groß würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Cheddar klein würfeln. Mozzarella reiben. Paprika, Frühlingszwiebeln, Cheddar, Mozzarella und Frischkäse unter die Kidneybohnen-Mais-Masse rühren. Mit Kreuzkümmel, Koriander, Chiliflocken, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, in vier gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu einer Kugel formen, jedes auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als den bereitgestellten Teller ausrollen. Den Teller auflegen, mithilfe eines Messers vier Kreise ausschneiden.
3. Einen Teigkreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Drittel der Bohnen-Käse-Masse bestreichen. Dabei einen 1 cm breiten Rand lassen. Den zweiten Teigkreis darauflegen und mit einem weiteren Drittel der Masse bestreichen. Mit dem dritten Teigkreis genauso verfahren. Mit dem vierten Teigkreis abschließen.
4. Nun Schritt 3-5 der Faltechnik für Blumen anwenden (siehe Rezept-Tipp). Die Tex-Mex-Blume abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

5. Währenddessen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Ei verquirlen und die Teigoberfläche damit einpinseln. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und noch warm genießen.