

## Tomatige Snacks

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

### Brandteig:

60 g Pinienkerne  
50 g getrocknete Tomaten in Öl  
100 g Schafkäse  
250 ml Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß  
150 g Weizenmehl  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 6 Eier (Größe M)  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Dip:

100 g getrocknete Tomaten in Öl  
100 g Schafkäse  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
Salz



etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren. Zum Servieren die gewünschte Menge entnehmen und bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

**1. Vorbereiten:** Pinienkerne hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Für den Teig Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen und fein würfeln, Schafkäse fein würfeln. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Brandteig:** Wasser mit Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. **5 Eier nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Tomaten, Pinienkerne und Schafkäse unter den Teig arbeiten. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

**3.** Mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**4. Dip:** Tomaten abtropfen lassen. Schafkäse und Tomaten fein würfeln. Crème fraîche, Schafkäse und Tomaten zu einem Dip verrühren und mit Salz abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 4 g, Kh: 3 g, kJ: 252, kcal: 60