

Blätterteig-Hackfleisch-Zöpfe

Herzhafte kleine Zöpfe mit einer Füllung aus Hackfleisch und Auberginen mit Fetakäse - der Hit für jede Party.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

150 g Auberginen

1 Zwiebel

2 EL Speiseöl

100 g Schafskäse oder Fetakäse

500 g Hackfleisch (halb und halb)

1 Ei (Größe M)

1 EL Tomatenmark

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

fein gehackte, gemischte Kräuter z. B.

Petersilie und Oregano

Blätterteig:

550 g frischer Blätterteig

Wie bereite ich leckere Blätterteig-Hackfleisch-Zöpfe zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten:

Auberginen waschen und sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen, halbieren und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüswürfel bei starker Hitze unter Rühren etwa 4 Min. anbraten, dann abkühlen lassen. Schafskäse oder Feta sehr fein würfeln. Hackfleisch mit Ei, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Kräutern, angebratenem Gemüse und Käse zu einer einheitlichen Masse vermengen.

Außerdem:

250 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 TL Tomatenmark

- 3 Blätterteig abrollen. Beide Rechtecke (je etwa 35 x 25 cm) mit je etwa 1/4 Be. Crème fraîche bestreichen. Je eine Hälfte der Fleischmasse darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Die Rechtecke der Länge nach halbieren (etwa 35 x 12,5 cm). Jedes Rechteck von der längeren Seite zu einer dünnen Rolle aufwickeln. Jede Teigrolle der Länge nach halbieren und in 3 Teile schneiden (Abb. 1).



Immer 2 längs durchgeschnittene Teile mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen und zu einem Zopf schlingen (Abb. 2) und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

- 4 Übrige Crème fraîche mit Tomatenmark verrühren und als Dip zu den heißen Zöpfchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Schweineöhrchen (etwa 36 Stück) backen: Hierfür die Teigplatten von den beiden längeren Seiten so zur Mitte hin einrollen, dass die Kanten aneinanderstoßen. Die Rollen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen und backen. Herdeneinstellung siehe Rezept, Backzeit: etwa 20 Min., dann die Öhrchen umdrehen und in etwa 10 Min. fertig backen.
- Sehr lecker schmeckt auch ein gemischter Salat zu den Zöpfchen.
- Die Zöpfchen kann man max. 2 Tage im Voraus vorbereiten oder einfrieren. Das aufgetaute Gebäck dann bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.