





# Empanadas mit Schinkenfüllung

Gefüllte Teigtaschen mit Käse, Schinken und Chili

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

1 Bund Frühlingszwiebeln  
½ rote Chilischote  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
200 g Schinken-Nuggets  
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter  
1 TL mittelscharfer Senf  
100 g geriebener Käse

### Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
1 Pr. Salz  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
75 ml Milch  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
2 TL mittelscharfer Senf

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Ei (der Größe M)  
100 g geriebener Käse

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Füllung:

Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Chilischote putzen und fein schneiden. **Hinweis:** Da die Chilischote sehr scharf ist, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schote am besten Gummihandschuhe an. Zutaten für die Füllung miteinander verrühren.

## 3 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck ausrollen (etwa 50 x 40 cm).



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Teigplatte längs und quer jeweils in 4 gleichmäßig breite Streifen schneiden, so dass 16 gleich große Rechtecke entstehen. Auf jedes Rechteck einen Esslöffel Füllung geben. Rechteck an den Längsseiten zusammenklappen. Teigländer zusammendrücken, nochmal umschlagen und gut andrücken. Teigtaschen auf das Backblech legen.
- 5 Ei verquirlen und Teigtaschen, insbesondere die Teigländer, damit bestreichen. Käse gleichmäßig aufstreuen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Empanadas mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren. Die aufgetauten Empanadas dann nochmals aufbacken.

