

Feigen-Roastbeef-Schälchen

Pikant gefüllte Windbeutel mit Roastbeef

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser

½ gestr. TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

50 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

etwa 3 Eier (Größe M)

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

100 g getrocknete Feigen (Soft-Feigen)

2 EL Balsamico-Essig oder

Feigenessig

1 TL grobkörniger Senf

1 Spritzer Zitrone

1 geh. TL Zucker

2 EL Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

10 Zweige frischer Thymian

200 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

8 Scheiben Roastbeef (etwa 200

g)

Zum Verzieren:

2 getrocknete Feigen (Soft-Feigen)

5 Zweige frischer Thymian

2 Brandteig:

Wasser mit Salz, Pfeffer und Butter oder Margarine in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Ein weiteres Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backen unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 10 gleich große Häufchen auf das Backblech setzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 23 Minuten

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

3 Füllung:

Feigen fein würfeln. Essig, Senf, Zitronensaft und Zucker miteinander verrühren. Olivenöl zugeben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian hacken und zufügen. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren, 3 EL Dressing unterrühren und Feigenwürfel unterheben. Roastbeefscheiben halbieren.

4 Verzieren:

Windbeutel waagrecht halbieren und die Feigen-Creme gleichmäßig auf **16 Hälften** verteilen. Restliche Windbeutelhälften in schmale Spalten schneiden. Feigen achteln. Jedes Schälchen mit einer halben Roastbeefscheibe, einer Feigenspalte, Windbeutelspalten und Thymian garnieren. Übriges Dressing kurz vor dem Servieren über die Schälchen träufeln und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Windbeutel können max. 1 Tag im Voraus gebacken werden oder eingefroren werden.