

Gefüllte Mini-Baguettes

Knuspriger Snack mit Lachsschinken und Käse, zu jeder Party ein Genuss

etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

500 g Weizenmehl Type 550
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
40 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
250 ml lauwarmes Wasser
frisch gemahlener Pfeffer

Füllung:

150 g rote Paprikaschoten
2 EL tiefgekühlte gehackte,
gemischte Kräuter
100 g Lachsschinken in Scheiben
100 g Emmentaler
50 g Greyerzer Käse

Zum Bestreichen:

1 EL Kondensmilch oder Milch

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knetgabel) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einem Quadrat von etwa 45 x 45 cm ausrollen. Daraus kleine Quadrate (etwa 15 x 15 cm) schneiden.

3 Füllung:

Paprikaschoten putzen und in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern mischen. Lachsschinken in feine Streifen schneiden. Die beiden Käsesorten reiben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teigstücke nacheinander mit Paprika-Kräuter-Mischung, Schinken und Käsesorten belegen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Teigstücke fest aufrollen. Rollen mit der "Nahtstelle" nach unten auf das Backblech legen, jeweils dreimal schräg einschneiden und mit Kondensmilch oder Milch bestreichen.
- 5 Mini-Baguettes nochmals etwa 10 Min. gehen lassen, dann in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Mini-Baguettes mit dem Backpapier vom Blech ziehen und heiß oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die übrigen Baguettes auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Die Baguettes eignen sich zum Einfrieren; diese dann nach dem Auftauen kurz aufbacken.

