

Hefetaler Asia

Pikantes Hefegebäck mit Putenbrust für die Party und zu Silvester

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

125 ml warmes Wasser

75 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 TL Salz

½ TL Kurkuma

Füllung:

400 g Putenbrustfilet

3 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 Mango (etwa 400 g)

100 g Zucker

2 EL Weißweinessig

2 EL Sojasoße

Kurkuma

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

100 g Bohnenkeimlinge, frisch
oder aus dem Gl.

50 g gesalzene Erdnusskerne

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten 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 noch einmal kurz durchkneten, in 12 Portionen teilen und jede zu einer Platte (Ø 10 cm) ausrollen. Jeweils 4 Platten auf ein Stück Backpapier legen. Teigländer mit Wasser bestreichen und rundherum sechsmal etwas nach innen einschlagen, so dass ein wellenförmiger Rand entsteht.

- 3 Die Hefepplatten mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und backen.

Backzeit: etwa 12 Minuten



- 4 Hefetaler mit dem Backpapier vom Backblech ziehen.
- 5 **Füllung:**
Putenfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin anbraten und herausnehmen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Mango mit Zucker in der Pfanne unter Rühren karamellisieren lassen. Essig, Sojasoße, Kurkuma, Salz und Pfeffer zufügen und alles etwa 5 Min. köcheln lassen.
- 6 Fleisch und abgespülte Keimlinge zufügen, alles etwa 10 Min. gar ziehen lassen (darf nicht kochen!). Füllung gleichmäßig auf die Hefetaler verteilen. Erdnüsse hacken, aufstreuen und heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Erdnuskerne können auch Cashew-Kerne verwendet werden.
- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die übrigen Hefetaler auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

