

Käsekränzchen mit Linsensalat

Pikante Windbeutel mit einer Füllung aus Belugalinsen und verschiedenem Gemüse

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Linsensalat:

100 g Belugalinsen
300 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 Möhre (etwa 100 g)
1 rote Zwiebel
100 g Porree (Lauch)

Dressing:

125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 EL Senf
2 EL Weißweinessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 1 TL Zucker

Brandteig:

125 ml Wasser
½ 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
100 g geriebener Emmentaler

Zum Verzieren:

Salatblätter
1 Kästchen Kresse

1 Linsensalat:

Linzen in Gemüsebrühe mit dem Lorbeerblatt etwa 20 Min. bissfest kochen und abgießen. Möhre schälen und 10 dünne Streifen mit einem Sparschäler für die Verzierung abhobeln. Zwiebel abziehen. Porree putzen und waschen. Das Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden. Linzen mit dem Gemüse vermischen.

2 Dressing:

Crème fraîche mit Senf und Essig verrühren und über den Salat geben. Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zugedeckt mind. 1 Std. durchziehen lassen.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

4 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, dann den Käse unterarbeiten. Teig in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke (etwa 1 cm) abschneiden und etwa 10 Ringe (Ø etwa 8 cm) auf das Backblech spritzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Ringe mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Verzieren:

Die Ringe waagrecht halbieren und die Böden mit Salatblättern belegen. Mit Linsensalat füllen, Deckel daraufsetzen und mit Kresse und Möhrenstreifen dekorieren.