

Knusprige Spargel-Bonbons

Ein knuspriges Gebäck gefüllt mit Spargel und dazu einen Dip.

etwa 12 Stück



aufwändig

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Strudelteig:

500 g Weizenmehl

½ TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser

2 Eier (Größe M)

2 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Füllung:

250 g weißer Spargel

250 g grüner Spargel

Salz

150 g Dr. Oetker Crème légère

100 g geriebener Gouda

2 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

frisch gemahlener Pfeffer

12 Scheiben gekochter Schinken

(etwa 375 g)

150 g Butter

Dip:

2 Bund Schnittlauch

300 g Dr. Oetker Crème légère

2 EL Mayonnaise

½ TL Senf

Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Strudelteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

2 Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

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

3 Füllung:

Spargel dünn schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Die Länge der Spargelstangen sollte nun etwa 12 -15 cm betragen. Den Spargel in kochendem Salzwasser etwa 2 Min. blanchieren und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Crème légère, Käse, Gustin und Pfeffer in eine Rührschüssel geben und verrühren. Je 1 Teelöffel von der Käse-Masse auf je 1 Schinkenscheibe geben und gleichmäßig bestreichen. 1-2 Spargelstangen auf die Creme legen und fest einrollen.
- 5 Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Strudelteig halbieren und die eine Hälfte auf einem bemehlten großen Küchentuch zu einem Rechteck ausrollen, dann mit den Handrücken vorsichtig auf eine Größe von etwa 60 x 50 cm ausziehen. Strudelteig mit 1/3 der Butter dünn bepinseln. Teigrechteck in 6 kleine Rechtecke (20 x 25 cm) schneiden und je 1 Schinkenrolle darauflegen. Von der langen Seite her aufrollen, so dass eine längliche Rolle entsteht. Die Enden wie ein "Bonbon" fest verschließen, "Spargel-Bonbons" auf das Backblech legen, mit der Butter bepinseln und backen. "Spargel-Bonbons" zwischendurch mit etwas Butter bestreichen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 6 Die andere Hälfte des Strudelteiges wie oben beschrieben ausrollen, füllen und backen.
- 7 **Dip:**
Schnittlauch waschen, trocken tupfen, 24 Halme beiseitelegen und die übrigen in feine Röllchen schneiden. Crème légère, Mayonnaise, Senf und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und verrühren. Schnittlauchröllchen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen "Spargel-Bonbons" mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, die Enden mit Schnittlauchschleifen verzieren und am besten lauwarm mit dem Dip servieren.

