


Knuspriges Rosmarin-Gebäck mit Dips

Typisch italienisches Knabber-Gebäck (= Schwiegermutter-Zungen) mit Berglinsenpüree und Paprikasalsa.

etwa 24 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

½ TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

100 g kalte Butter

1 - 2 EL gehackter Rosmarin

125 ml kaltes Wasser

Berglinsenpüree:

125 g Berglinsen

250 ml Wasser

½ TL gekörnte Brühe

Salz

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 - 2 EL Olivenöl

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 - 2 EL Zitronensaft

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikasalsa:

etwa 200 g eingelegte, gegrillte

rote Paprika

1 EL Olivenöl

etwa 1 EL Zucker

Chiliflocken

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Teig:

Mehl, Backin, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel mischen. Kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und alles mit den Händen fein zerkrümeln. Rosmarin und Wasser hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Berglinsenpüree:

Linsen nach Packungsanleitung mit Wasser kochen. Etwa 5 Min. vor Ende der Garzeit Brühe und etwas Salz hinzufügen und zu Ende garen. Linsen abgießen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und zerkleinern. Linsen in eine Rührschüssel geben, Zwiebel- und Knoblauchstücke, Olivenöl, Crème fraîche und Zitronensaft hinzufügen und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

3 Paprikasalsa:

Paprika auf einem Sieb abtropfen lassen. Grob zerkleinern und mit Öl, Zucker, Chili und Finesse fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

- ④ Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- ⑤ Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in etwa 24 gleich große Stücke teilen. 16 Stücke wieder eingewickelt in den Kühlschrank legen. Übrige Teigstücke zunächst zu Kugeln und dann zu kleinen Rollen formen (Abb. 1). Die Rollen mit einem Teigroller zu langen, dünnen Ovalen rollen und auf das Backblech legen. Nach Wunsch mit etwas Meersalz bestreuen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: 9 - 11 Min.

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die übrigen Teigstücke wie oben beschrieben verarbeiten und backen.

- ⑥ Rosmarin-Gebäck mit dem Linsenpüree und der Paprikasalsa servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck kann man etwa 4 Tage im Voraus backen und die Dips einen Tag vorher zubereiten.