

Krabbenpasteten (Empadinhas de camarão)

Kleine Pasteten mit einer Krabben-Gemüse-Füllung als Snack oder Abendessen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Teig:

350 g Weizenmehl

150 g kalte Butter

½ TL Salz

100 ml kaltes Wasser

Füllung:

400 g Krabben , z. B.

Eismeerkrabben

Saft von 1 Limette

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

Spritzer Tabascoße

Korianderblätter

1 Zwiebel

1 grüne Paprikaschote

1 EL Butter

400 g stückige Tomaten

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 EL französischer Wermut , z. B.

Noilly Prat

Zum Bestreichen:

1 EL Milch

Wie bereite ich leckere Krabbenpasteten zu?:

1 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.



2 Füllung zubereiten:

Krabben unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in einer Schüssel mit Limettensaft, Finesse, Tabasco und Koriander vermischen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Paprikaschote putzen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Paprikawürfel darin anschwitzen. Tomaten zufügen und alles 2 Min. köcheln lassen. Gemüsemasse mit Salz und Pfeffer würzen. Gustin mit Wermut anrühren, zufügen und aufkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen, Krabbenmasse zufügen und alles erkalten lassen. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 3** 2/3 des Teiges zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Taler (Ø 11 cm) ausrollen und vorsichtig in die Muffinmulden drücken. Die Füllung darauf verteilen. Restlichen Teig ebenfalls zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück auf der Arbeitsfläche zu einem Taler (Ø 8 cm) ausrollen, auf die Füllung legen und an den Rändern vorsichtig zusammendrücken, evtl. mit Hilfe einer Gabel. Die Teigdeckel mit Milch bepinseln. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Pasteten 10 Min. in der Muffinform ruhen lassen, anschließend mit einem Messer vorsichtig aus den Formen lösen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Wermut kann durch Balsamico Bianco ersetzt werden.
- Die Krabbenpasteten schmecken auch kalt sehr gut.

