

Mini-Sauerkraut-Wähen

Kleine pikante Küchlein mit würzigem Sauerkraut, Nürnberger Würstchen und Schupfnudeln.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Teig:

200 g Weizenmehl

75 g kalte Butter

1 TL Salz

75 ml kaltes Wasser

Füllung:

2 kleine Zwiebeln

200 g Nürnberger

Rostbratwürstchen

200 g Schupfnudeln

1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

400 g Sauerkraut (Abtropfgew.)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Guss:

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 Ei (Größe M)

Dip:

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 - 2 TL Senf

1 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und in Folie verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Würstchen und Schupfnudeln in gleich große Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Würstchen und Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren einige Minuten anbraten. Abgetropftes Sauerkraut hinzufügen und weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

3 Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Diese in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf der Arbeitsfläche zu einem Taler (Ø etwa 12 cm) flach drücken. Die Muffinmulden so damit auskleiden, dass jeweils ein Rand über den Mulden steht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und die Böden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

- ⑤ **GUSS:**
Crème fraîche mit dem Ei verrühren.

- ⑥ Die Muffinform etwas abkühlen lassen, dann die Krautmasse gleichmäßig darin verteilen. Den Guss vorsichtig darübergießen und fertig backen. **Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 22 Min.

- ⑦ **Dip:**
Crème fraîche mit Senf verrühren und zu den heißen Wähen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Wähen auch vegetarisch mit insgesamt 400 g Schupfnudeln zubereiten.
- Sie können die Wähen auch am Vortag zubereiten oder einfrieren.

