

Pikante Jahreszahl

Gebackene herzhaftes Teig-Zahlen zum Jahreswechsel und Silvester-Büffet mit viererlei Füllung.

etwa 40 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Teig:

8 Eiweiß (Größe M)

1 TL Salz

8 Eigelb (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran

Lachs-Avocado-Füllung:

300 g geräucherter Lachs

1 reife Avocado

1 unbehandelte Limette

1 EL frisch geriebener Ingwer

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL gehackter Dill

gemahlener Koriander

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Dill

Mozzarella-Tomaten-Füllung:

etwa 300 g Kirschtomaten

200 g Mini-Mozzarella-Kugeln

etwa 100 g grünes Pesto

Balsamico Creme

Basilikumblätter

Camembert-Füllung:

1 rote Zwiebel

200 g reifer Camembert (55% Fett i. Tr.)

50 g sehr weiche Butter

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver

2 EL Schnittlauchröllchen

Wie mache ich pikantes Gebäck zu Silvester?:

1 Vorbereiten:

Die Zahl "2019" mit Hilfe der Schablone ausschneiden. 3 Bögen Backpapier in Blechgröße vorbereiten. Die 4 Ziffern unter einen Bogen Backpapier legen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Teig:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. 1/3 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) oder großen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die ersten 4 Ziffern aufspritzen. Backpapier auf das Blech ziehen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Die Ziffern mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Die übrigen Ziffern noch zweimal ebenso backen.

3 Lachs-Avocado-Füllung:

Lachs fein würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen und fein würfeln. Limette heiß waschen, die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Lachs- und Avocadowürfel mit Limettenschale und Ingwer mischen. Mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, Dill und Koriander abschmecken.

- 4 1/3 Crème fraîche gleichmäßig dünn auf einer "2" verstreichen. Etwa 1/3 der Füllung darauf verstreichen. Die nächste "2" auflegen, mit 1/3 Crème fraîche und Füllung bestreichen und die dritte "2" auflegen und mit übriger Crème fraîche und Füllung bestreichen. Vor dem Servieren mit etwas Dill dekorieren.

5 Mozzarella-Tomaten-Füllung:

Kirschtomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und halbieren.

- 6 Eine "0" mit knapp 1/3 Pesto bestreichen. Etwa 1/3 der Tomaten- und Mozzarella-Hälften darauf verteilen. Mit etwas Balsamico Creme besprenkeln. Die Rückseite einer "0" mit wenig Pesto bestreichen und mit der bestrichenen Seite auflegen. Wieder knapp das nächste Drittel Pesto aufstreichen, mit etwa 1/3 Tomaten- und Mozzarella-Hälften belegen und mit Balsamico Creme besprenkeln. Die Unterseite der dritten "0" wieder mit etwas Pesto bestreichen, auflegen, mit übrigem Pesto bestreichen, belegen und besprenkeln. Vor dem Servieren mit Basilikumblättchen dekorieren.

7 Camembert-Füllung:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Camembert grob zerkleinern und in eine Rührschüssel geben. Zwiebelwürfel, Butter und Crème fraîche hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Sahnesteif unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterrühren.

10 Salzbrezeln oder -stangen

Roastbeef-Füllung:

2 hart gekochte Eier (Größe M)

etwa 4 Cornichons

200 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

300 g Roastbeef -Aufschnitt

Kresse





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 8 Etwa 1/3 der Füllung auf eine "1" streichen. Die zweite "1" auflegen, mit dem nächsten Drittel Füllung bestreichen, die dritte "1" auflegen und mit übriger Füllung bestreichen. Vor dem Servieren mit Salzbrezeln oder -stangen und Schnittlauch dekorieren.
- 9 **Roastbeef-Füllung:**
Eier pellen. Ein Ei fein schneiden, das andere Ei in dünne Scheiben schneiden. 2 Cornichons fein schneiden, die anderen beiden in dünne Scheiben schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren. Ei- und Cornichonswürfel unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 Eine "9" mit etwa 1/3 der Füllung bestreichen. Etwa 100 g Roastbeef darauf verteilen. Die zweite "9" darauflegen, mit 1/3 Füllung und Roastbeef bestreichen und belegen und mit der letzten "9" genauso verfahren. Vor dem Servieren mit Ei- und Cornichonsscheiben und Kresse dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Zahlen alle schon am Vortag vorbereiten und in den Kühlschrank stellen.

