

Schinken-Ecken

Dieses Rezept ist ein selbstgemachter, herzhafter Snack vom Blech für Zwischendurch. Die Ecken sind schnell und gut vorzubereiten.

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

etwa 3 Frühlingszwiebeln
225 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
100 g Schinken-Nuggets
100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
200 ml Wasser
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie backe ich pikante Schinken-Ecken?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Belag zubereiten:

Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Crème fraîche mit Gustin verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

3 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren. Jede Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 20 cm) ausrollen.

④ **Belag verteilen:**

Crème-fraîche-Masse gleichmäßig darauf verstreichen.
Frühlingszwiebeln, Schinken und Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Beide Teigplatten wie Tortenstücke in 12 Stücke schneiden und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Schinken-Ecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die herzhaften Ecken lassen sich prima einfrieren.