




Schinken-Strudelsäckchen

Knuspriger Strudelteig mit pikanter Schinken-Käse-Füllung

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich ● bis 60 Minuten

1 Strudelteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

2 Das Backpapier mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

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

3 Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Den Teig auf einem bemehlten Strudel- oder großen Küchenhandtuch ausrollen, dünn mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Über dem Handrücken den Teig vorsichtig zu einem Rechteck von 60 x 48 cm ausziehen und in 20 Quadrate von 12 x 12 cm schneiden.

4 Füllung:

Brot in knapp 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter rösten, abkühlen lassen. Schinken in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, Käse raspeln. Crème fraîche mit Gustin verrühren, vorbereitete Zutaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Mitte jedes Teigstücks etwas Füllung geben und die Ecken so über der Füllung fest zusammendrücken, dass kleine Säckchen entstehen. Säckchen auf das Backblech stellen, mit etwas Butter bestreichen und in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Strudelteig:

150 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

50 ml lauwarmes Wasser

50 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 TL Essig

Zum Bestreichen:

50 g Butter oder Margarine

Füllung:

1 Scheibe Weizenmischbrot (etwa 40 g)

1 TL Butter

100 g gekochter Schinken

etwa 60 g Frühlingszwiebeln

50 g Cheddarkäse

50 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Die Strudelsäckchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen, etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit übriger Crème fraîche servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Strudelsäckchen lassen sich sehr gut einfrieren. Vor dem Servieren dann nochmals kurz aufbacken.

