

# Silvester-Raketen

Pikanter Snack aus knusprigem Hefeteig und herzhafter Füllung - perfekt für Silvester

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 gestr. TL Zucker

1 geh. TL Salz

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

250 ml lauwarmes Wasser

### Füllung:

265 g Kichererbsen (Abtropfgew.)

600 g Mett

1 Ei (der Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

1 EL gehackter Thymian

1 EL Senf

1 TL Garam Masala

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

4 EL Semmelbrösel

### Außerdem:

etwa 300 g Käse, z. B. Gouda

(dicke Scheibe)

Weizenmehl

etwa 18 Holzspieße, extra lang

### Zum Bestreichen:

2 EL Milch

1 Eigelb (Größe M)

## 1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 2 Vorbereiten:

Aus dem Käse etwa 18 dreieckige Spitzen für die Raketen ausschneiden. Käsereste für die Füllung fein hacken. Für die Füllung Kichererbsen abtropfen lassen und ebenfalls hacken. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Füllung:

Kichererbsen mit Mett, Käseresten und den restlichen Zutaten vermengen. Masse auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu etwa 18 Rollen (je 14 cm Länge) formen.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 45 x 40 cm) ausrollen. Von der langen Seite her in etwa 18 gleich breite Streifen schneiden (Abb. 1).



- 5 Hefeteigstreifen um die Hackfleischrollen wickeln (Abb. 2). Rollen mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen. Holzspieße durch die Füllung schieben, bis die Spitze etwa 3 cm oben herausschaut. Milch mit Eigelb verschlagen und die Rollen damit bestreichen. Teigrollen nochmals etwa 10 Min. gehen lassen, dann backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- 6 Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und heiß oder kalt servieren. Zuvor noch jeweils eine Käsespitze auf die Raketen setzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die übrigen Teigstangen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Das Gebäck ist ohne die Käsespitzen einfriergeeignet, diese dann aufgetaut bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken und anschließend die Spitzen aufstecken.
- Wenn Sie kein Garam Masala haben, würzen Sie die Füllung mit Curry.