




Spargel-Päckchen

Kleine Teigtaschen, gefüllt mit weißem Spargel, einer leckeren Creme und gerösteten Pinienkernen.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

4 EL Pinienkerne
400 g weißer Spargel
125 g Dr. Oetker Crème double
4 TL Tomatenmark
4 TL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 ½ TL Salz
250 g Speisequark (Magerstufe)
80 ml Milch
80 ml Speiseöl

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

Wie bereite ich kleine Spargel-Päckchen zu?:

1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten:

Spargel schälen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Crème double, Tomatenmark und Öl miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer sehr kräftig abschmecken.

3 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!)

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 47 x 44 cm) ausrollen und einen Streifen (3 x 44 cm) abschneiden. Das große Teilstück in 16 Quadrate (etwa 11 x 11 cm) schneiden. Creme mittig auf die Quadrate streichen. Pinienkerne und Spargel auf der Creme verteilen. Ei verquirlen, die Ränder der Quadrate damit bestreichen (Abb. 1).



- 5 Teigecken zur Mitte schlagen und festdrücken. Päckchen mit Ei bestreichen. Aus dem restlichen Teig kleine Plätzchen ausstechen, mittig auf die Päckchen legen und gut andrücken (Abb. 2). Päckchen auf das Backblech setzen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Spargel-Päckchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren. Die aufgetauten Spargel-Päckchen dann etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.