





Spinat-Erdnuss-Ecken

Herzhaftes Fingerfood mit würzigem Schinken für zwischendurch

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

300 g tiefgekühlter, gehackter Blattspinat
100 g gesalzene Erdnusskerne
3 Eiweiß (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
50 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
½ TL Salz
50 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
200 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Balsamico Creme
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pr. Zucker

Außerdem:

etwa 18 Scheiben Lachsschinken
etwa 18 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Für den Teig Spinat auf einem Sieb auftauen lassen. Damit der Spinat gut abtropft, diesen mit einem Löffel am Siebrand entlangstreichen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Erdnusskerne grob hacken. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Spinat, Eigelb, Crème fraîche und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen, mit Erdnusskernen bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



3 Füllung:

Crème fraîche, Frischkäse und Balsamico Creme miteinander verrühren. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren. Creme mit Gewürzen abschmecken. Backpapier abziehen. Biskuitplatte umdrehen, so dass die "Nussseite" oben ist. Die Platte längs in 2 Rechtecke (20 x 30 cm) halbieren. Die Creme auf einer Biskuitplatte verteilen und glatt streichen, mit der zweiten Biskuitplatte bedecken und andrücken. Biskuitplatte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Platte längs in 3 Streifen (etwa 6 x 30 cm) schneiden. Aus jedem Streifen ca. 6 Dreiecke schneiden. Jeweils eine Scheibe Lachsschinken mit einem Holzspieß auf jede Erdnuss-Ecke spießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Schinken lassen sich die Erdnuss-Ecken gut einfrieren.

