

Spinat-Savarin mit Schafskäse

Pikantes Gebäck für einen Brunch oder eine Party

etwa 24 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Joghurt
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 Ei (Größe M)
1 TL Salz

Füllung:

200 g tiefgekühlter, gehackter Blattspinat
60 g Pinienkerne
200 g Schafskäse oder Fetakäse
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

1 Vorbereiten:

Spinat nach Packungsanleitung auftauen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Füllung:

Spinat mit Schafskäse und Gustin vermengen und mit den Gewürzen gut abschmecken.



③ **Quark-Öl-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 35 cm) ausrollen. Füllung aufstreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen und mit Pinienkernen bestreuen. Teig von der langen Seite her eng aufrollen und in die Kranzform legen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 60 Min.

Savarin in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Kranzform haben, backen Sie den pikanten Kuchen in einer Gugelhupfform (Ø 22 cm).

