



Weihnachts-/Silvester-Schiffchen

Ein pikantes Kleingebäck mit 2 verschiedenen Füllungen

etwa 48 Stück    gelingt leicht  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Schiffchenformen 10 cm (12 Stück):

Linsen-Räucherfisch- Füllung (für 24 Schiffchen):

100 g Tellerlinsen oder Pardina Linsen
500 ml Gemüsebrühe
etwa 2 ½ Frühlingszwiebeln
125 g geräucherter Lachs oder Aal (geräuchertes Fischfilet)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Kräuteressig
1 TL Dijon-Senf
1 TL Zucker
62 ½ g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

Möhren-Apfel-Füllung (für 24 Schiffchen):

200 g Möhren
150 g Äpfel
1 EL Sahnemeerrettich
62 ½ g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Rosa Beeren
150 g Camembert

Knetteig für 48 Schiffchen:

300 g Dinkelvollkornmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 TL Salz
1 TL Zucker
250 g Speisequark (Magerstufe)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
80 g weiche Butter oder Margarine

1 Linsen-Räucherfisch-Füllung:

Linsen mit Gemüsebrühe etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Räucherfisch in kleine Würfel schneiden. Linsen auf ein Sieb geben, kurz abspülen und abtropfen lassen. Die Linsen mit den Frühlingszwiebelringen und Fischwürfelchen in eine Schüssel geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Essig, Senf und Zucker würzen und mind. 2 Std. durchziehen lassen.

2 Möhren-Apfel-Füllung:

Möhren schälen und grob raspeln. Äpfel schälen und ebenfalls grob raspeln. Meerrettich, Crème fraîche Kräuter, Finesse, etwas Salz und Pfeffer mit den Möhren- und Apfelraspeln verrühren, abschmecken und mind. 2 Std. durchziehen lassen. Backofen vorheizen.

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

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig vierteln und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 4 Rollen formen. Jede Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück in eine **nicht gefettete** Schiffchenform drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäckschiffchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die anderen Teigrollen wie oben beschrieben verarbeiten.

4 Je eine Füllung auf 24 Schiffchen verteilen.

Linsen-Hackfleisch-Schiffchen:

Übrige Crème fraîche Kräuter mit einem Teelöffel auf den Linsen-Räucherfisch-Schiffchen verteilen und nach Wunsch mit Kräutern dekoriert servieren.

Möhren-Apfel-Schiffchen:

Camembert vierteln und jeweils in 6 "Tortenstückchen" schneiden. Je ein Camembert-Stückchen auf ein Schiffchen geben, mit rosa Beeren bestreuen und nach Wunsch mit Schnittlauchhalmen dekorativ belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Linsen erst nach dem Kochen salzen oder würzen, da sie sonst nicht weich kochen.
- Sie können auch die halbe Teigmenge für 24 Schiffchen zubereiten und nur eine Füllung wählen oder die ungefüllten Schiffchen einfrieren.