





# Würzige Happen

Ein pikantes Fingerfood mit einem Quark-Dip.

etwa 90 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Brandteig:

50 g getrocknete Tomaten in Öl  
250 ml Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß  
150 g Weizenmehl  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 6 Eier (Größe M)  
2 Frühlingszwiebeln  
25 g tiefgekühlte italienische Kräuter  
50 g geriebener Parmesan  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Dip:

2 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
500 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
Paprikapulver edelsüß

## Wie backe ich kleines herzhaftes Brandteiggebäck?:

### 1 Vorbereiten:

Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

### 2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. **5 Eier nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten fein schneiden. Frühlingszwiebeln, Tomaten, Kräuter und Parmesan unter den Teig arbeiten. Dann Backin unter den kalten Teig rühren.
- 4 Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und auf das Backblech spritzen oder mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Happen entweder sofort heiß servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Dip zubereiten:**  
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Quark, Crème fraîche und Frühlingszwiebeln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quarkcreme halbieren und je eine Hälfte mit Knoblauch und Paprikapulver verrühren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die erkalteten Gebäcke in einem Gefrierbeutel einfrieren. Zum Servieren die gewünschte Menge entnehmen und bei Backtemperatur (Backofen vorgeheizt) etwa 5 Min. aufbacken.

