Empanadas aus Mexiko

Zutaten:

2 Platten TK Blätterteig

2 Salamischeiben

1 TL Champignons

2 TL Ajvar

1 TL Emmentaler (gerieben)

1 TL Tomaten

Paprikapulver

Ei

Ein Rezept von:

Dr. Susanne Wagner

Streumitglied im Landfrauenverband Hessen

Das wird gebraucht:

Schneidebrett, Messer, 2 Backpinsel, 2 Tassen, 2 Gabeln, Backblech mit Backpapier, Kuchenrost

So geht's:

Die aufgetauten Blätterteigplatten auf ein Brett legen und halbieren

Das Ei trennen und jeweils in eine Tasse das Eigelb und das Eiklar geben. Mit einer Gabel beides kräftig aufschlagen

Den Rand der Blätterteig-Quadrate mit dem Eiklar bepinseln

Die Champignons putzen und fein hacken und die Salamischeiben klein schneiden

In die Mitte von 2 Blätterteig-Quadraten jeweils eine Salamischeibe, Champignonstücke, Käse und etwas Ajvar setzen

Die Ecken diagonal überschlagen, so dass ein Dreieck entsteht und die Ränder gut festdrücken. Die Ränder in Fingerbreite nacheinander nach oben umschlagen und festdrücken, so dass ein Korbmuster entsteht. Dadurch öffnen sich die Kanten beim Backen nicht.

Die Tomaten klein schneiden

In die Mitte von 2 Blätterteig-Quadraten jeweils etwas Emmentaler und Tomatenstückchen sowie Ajvar geben und mit Paprikapulver bestreuen. Dann den Teig, wie oben beschrieben, zusammenklappen.

Die Teigtaschen auf das Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen

Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten goldbraun backen

Auf dem Kuchenrost abkühlen lassen

Reste von der Füllung können sehr gut als Dekoration auf den Teller gegeben werden