



TEIGTASCHEN - EMPANADAS

Empanadas sind leckere Teigtaschen, die in vielen Ländern Mittel- und Lateinamerikas, aber auch in Nordspanien eine sehr beliebte Tapas-Spezialität sind. Es gibt sie in unterschiedlichen Variationen, mit verschiedenen Fleisch- auch Gemüse- und Käsefüllungen. Empanadas lassen sich gut vorbereiten und können sowohl kalt als auch warm serviert werden. Daher sind sie die idealen Begleiter für unterwegs und auf Partys. Wir präsentieren dir eine traditionell brasilianische Variante des herzhaften Gebäcks.

ZUTATEN FÜR CA. 25 MINIEMPANADAS

FÜR DEN TEIG

- 220 ml Milch + 4 EL Milch
- 1 Prise Salz
- 180 g Butter
- 750 g Mehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 2 Eigelb
- Frischhaltefolie
- Mehl zum Ausrollen

FÜR DIE FÜLLUNG

- 200g Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 60g Speckwürfel, durchwachsen
- 2 EL Rosinen
- 2 EL ÖL
- Kreuzkümmel
- Paprikagewürz, edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 2 hartgekochte Eier
- 12 grüne Oliven

UND SO GEHT'S

1. 220 ml Milch mit einer Prise Salz im Topf erwärmen.
2. Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl und Backpulver sieben und mit der Butter vermengen.
3. Die Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. In Folie gewickelt solltest du den Teig circa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Zwiebeln fein würfeln. Das Hack mit 2 EL Öl in einer Pfanne anbraten, Speck- und Zwiebelwürfel hinzufügen und circa vier Minuten (bis der Speck kross wird) auf mittlerer Stufe braten. Mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
5. Hartgekochte Eier und Oliven kleinhacken, mit der Hack-, Speck-, Zwiebel-Mischung und den Rosinen vermengen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise mit einem Durchmesser von circa 8 Zentimetern ausstechen. Als Maßstab kannst du ein normales Trinkglas verwenden. Den restlichen Teig erneut verkneten und ausrollen, weitere Kreise ausstechen.
7. Auf jeden Kreis 1 Esslöffel Füllung geben. Die eine Hälfte des Teigrandes überklappen und den Rand fest andrücken.
8. Eigelb und 4 EL Milch miteinander mischen. Teigtaschen mit der Eier-Milch-Mischung bestreichen.
9. Die Empanadas im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad) circa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

UNSER TIPP

Magst du es etwas schärfer, verwende anstatt des edelsüßen Paprikagewürzes Cayennepeffer oder als Dip eine grüne Chilisoße. Die aus den grünen Chilies hergestellte Soße ist besonders scharf. Du kannst sie in gut sortierten Supermärkten oder auch in größeren Kaufhäusern bekommen.

