AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Lateinamerika

EMPANADA



Rezept: monikakueng.ch, 1. 4. 2014 (Booklet hier bestellbar) - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Teigtaschen werden vor allem von Mexiko bis Argentinien, in Spanien und auf den Philippinen gebacken. Ob mit Fleisch oder vegetarisch, sie eröffnen heute weltweit bestens einen Asado-Grill. Grundmenge ergibt 20 Stück. (+1 Std. kühl stellen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

250 g	Weissmehl	2	Ei
250 g	Dinkelmehl	5 EL	Öl
150 g	Butter, kalte	2 dl	Wasser
1 EL	Salz	1	Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Mehle, kalte Butter und Salz zu einem sandigen Teig reiben. Ei, Öl und Wasser zugeben und zu einem festen Teig kneten.
2. Zugedeckt an einem kühlen Ort 1 Std. ruhen lassen.
3. Teig 3 mm dick auswallen und mit 15-25 cm ø ausstechen. Füllung in die Mitte geben, leicht andrücken, in der Mitte falten und mit einer Gabel Rand leicht zusammenpressen.
4. Backofen auf 220° C vorheizen. Ei mit einer Prise Zucker und Salz mit einer Gabel verklopfen und Empanadas damit bestreichen. Alle Teigtaschen ein zweites Mal mit der Eimischung bestreichen.
5. In der Ofenmitte 15-20 Min. goldbraun backen.

TIPP: Es sind verschiedene Füllungen denkbar:

- Spinat mit Béchamelsauce
- Lauch mit Zwiebeln und Käse
- Gehacktes Rindfleisch, pikant gewürzt