



Empanadas Teigtaschen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Teig ca. 24 Stück

300g Mehl mit Backpulver mischen, Salz, Öl, Sherry und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz

4 EL Olivenöl

2 EL Sherry trocken

1,8 dl Wasser

1 Eigelb

2 EI Milch

24 Kreise ca. 8 cm ausschneiden, in die Mitte je 1 EL Füllung geben, den Teig zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen mit Milch verrühren und die Empanadas damit bestreichen. Im Backofen bei 200° (Umluft 180°) in ca. 20-25 Min. goldgelb backen.

Füllung mit Pilz

1/2 Zwiebel

2 EL Olivenöl

100 g Champignons

150 g Hackfleisch gemischt

30 g Rosinen

2 EL Pinienkerne

1 Ei

Salz und Pfeffer

Kreuzkümmel

fein hacken und in 1 EL Öl weich braten, Pilze dazugeben und weiter braten bis die Flüssigkeit verdampft ist

mit Hackfleisch, Rosinen, Pinienkernen und Ei mischen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken

Füllung mit Käse

50g Wurst (Chorizo)

20g Käse (Manchego)

Paprikapulver

in kleine Würfel schneiden

in kleine Würfel schneiden und mit Wurst mischen

in die Mitte des Teigs geben, zusammenklappen auf Backblech geben mit Ei bestreichen und etwas Paprika darüberstreuen