

Empanadas Pik.

Kategorien: Backen, Pikant, Gefüllt, Hefe, Plätzchen

Zutaten für: 6 Personen

500	Gramm	Mehl
15	Gramm	Frische Hefe
3		Eier
6	Essl.	Olivenoel
		Salz
50	Gramm	Rosinen
40	ml	Halbtrockener Sherry
1 1/2	kg	Blattspinat
10		Eingelegte Sardellenfilets
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
50	Gramm	Geroestete Pinienkerne
		Pfeffer aus der Muehle
2	Essl.	Sahne

Anleitung:

1. Das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Mulde hineindruecken. Hefe in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde geben, mit etwas Mehl verruehren und mit wenig Mehl bestaeuben. An einem warmen Ort etwa 10 bis 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.

2. Zum Mehl 2 Eier, 5 EL Oel, 150 ml Wasser und 1 TL Salz hinzufuegen, zu einem glatten Teig verkneten. Mit Klarsichtfolie abdecken, an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Die Rosinen in dem Sherry einweichen.

3. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Sardellen trockentupfen und klein hacken. Zwiebel und Knoblauch schaelen, in kleine Wuerfel schneiden und in einem grossen Topf im restlichen Olivenoel glasig anduensten. Die Spinatblaetter nach und nach hinzufuegen und zusammenfallen lassen. Rosinen, Sardellen und Pinienkerne dazugeben und kurz durchschwenken. Den Spinat mit Salz und Pfeffer herzhaft wuerzen, abkuehlen lassen. Den Backofen auf 180GradC vorheizen.

4. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche sehr duenn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Glas aus dem Teig Kreise (8 bis 10 cm Durchmesser) ausstechen.

5. Uebriges Ei und Sahne gut verruehren und die Teigraender damit bestreichen. Auf die untere Haelfte der Teigkreise etwas Spinatfuellung setzen, obere Teighaelfte ueber die Fuellung klappen und die Raender gut andruecken. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit der restlichen Ei-Sahne-Mischung bestreichen und im Ofen in 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.