

Salami - Hörnchen Pik.

Kategorien: Plätzchen, Snak, Pikant, Gefüllt, Party

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Magerquark
175	Gramm	Kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
1/2	Teel.	Salz

FÜLLUNG

100	Gramm	Gute Salami
1	klein.	Zwiebel
200	Gramm	Doppelrahmfrischkäse
2	Essl.	Schlagsahne
1	Teel.	Balsamico
1/2	Bund	Petersilie
1	Bund	Schnittlauch
1	Prise	Zucker
5		Pfeffer-Mischung (bestehend aus schwarzem, weißem und grünem Pfeffer, rosa Beeren und Piment) (falls nicht vorhanden, einfach nur schwarzer Pfeffer) Edelsüßpaprika (Eigelb zum Bepinseln)

Anleitung:

Teigzutaten verkneten, zu einer Kugel geformt etwa eine halbe Stunde kalt stellen. Salami in kleine Wüfel schneiden. Kräuter und Zwiebel fein hacken. Mit Frischkäse, Sahne und Balsamico verrühren und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen (mit einem Glas o.ä.). Die halbe untere Seite leicht mit Wasser bestreichen. Die Teigkreise mit etwa 1 Teelöffel Füllung belegen und von oben nach unten zusammenklappen. Die Ränder etw. andrücken, damit die Füllung beim Backen nicht herausquillt. (Ps. das geht auch besser mit einem geeigneten Ausstecher aber umgekehrt) Mit Eigelb einpinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 12-15 Minuten (nicht zu dunkel) backen. die hörnchen lassen sich gut einfrieren und schmecken kurz aufgebacken wie frisch gemacht. Man kann sie aber auch am vorabend backen und über nacht in einer gut schliessenden dose aufbewahren.

Den Teig kann man natürlich auch mit jeder anderen Füllung füllen ist von der Verarbeitung und vom Geschmack her ein richtiges vergnügen.