1/2 Teig - Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

125 G	Butter
250 G	Mehl
70 G	Wasser
1TL	Salz
1	Ei

Zubereitung

- 1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- 2. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 3. Backrohr auf 190° Ober- Unterhitze vorheizen.
- 4. Gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und ca. 2-3 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.
- 5. Teig mithilfe des Nudelholzes auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- **6.** Die Fülle mittig auf den Teig geben und die Seiten einschlagen und leicht festdrücken.
- 7. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- 8. Im vorgeheiztem Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 30-35 Minuten backen.
- 9. Am besten mit Sauerrahmsauce und Salat servieren.



2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

1	Apfel
1	Karotte
50 G	Walnüsse gehackt
300 G	Weißkraut
100 G	Speckwürfel (kurz in einer Pfanne angeschwitzt)
1 TL	Kümmel ganz
2 TL	Salz
1 TL	Currypulver
2 EL	Petersilie tiefgekühlt
ETWAS	Pfeffer
1	Ei zum Bestreichen
ETWAS	Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

- 1. Apfel und Karotte grob reiben, Kraut hacken.
- **2.** Alles in der Pfanne in der zuvor der Speck ausgelassen wurde mit etwas Öl anschwitzen.
- 3. Walnüsse und Speck, sowie Petersilie und Gewürze zugeben und abschmecken.
- 4. Auskühlen lassen.

