

1/2 Teig - Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

125 G	Butter
250 G	Mehl
70 G	Wasser
1 TL	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.