



## EMPANADAS MIT SCHINKENFÜLLUNG

**ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH**  
40 Minuten

**Quark-Öl-Teig für etwa 16 Stück:**

400 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
75 ml Milch  
75 ml Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)  
2 TL mittelscharfer Senf

**Füllung:**

1 Bund Frühlingszwiebeln  
½ rote Chilischote  
300 g Crème fraîche  
200 g Schinken-Nuggets  
25 g gehackte, gemischte Kräuter  
1 TL mittelscharfer Senf  
100 g geriebener Käse  
2 Wacholderbeeren

**Außerdem:**

1 Ei  
25 g gehackte Pistazien

- 1** Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Chilischote putzen und fein schneiden (Gummihandschuhe anziehen, da die Chilischote sehr scharf ist). Zwei Wacholderbeeren mit der Seite des Messers zerdrücken und sehr fein hacken. Zutaten für die Füllung miteinander verrühren.
- 2** Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck ausrollen (etwa 50 x 40 cm).
- 3** Teigplatte längs und quer jeweils in 4 gleichmäßig breite Streifen schneiden, sodass 16 gleich große Rechtecke entstehen. Auf jedes Rechteck einen Esslöffel Füllung geben. Rechteck an den Längsseiten zusammenklappen. Teigränder zusammendrücken, nochmal umschlagen und gut andrücken. Teigtaschen auf das Backblech legen.
- 4** Ei verquirlen und Teigtaschen, insbesondere die Teigränder, damit bestreichen. Pistazien gleichmäßig aufstreuen.
- 5** Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C)schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Empanadas fertig gebacken
- 6** Auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren.