

Schinken-Ecken

24 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 dl Wasser, lauwarm
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
100 g Crème fraîche
1 TL Salz
Pfeffer

Füllung:

3 Stk. Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
Salz
Pfeffer
Paprikapulver , edelsüss
100 g Schinken
100 g geriebener Käse , z.B.
Parmesan

1 Vorbereiten:

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Hefe mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist (ca. 60 Minuten). Danach den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

③ **Füllung:**

Für die Füllung Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Crème fraîche mit Epifin verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Schinken in kleine Stücke schneiden. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis von etwa Ø 20 cm ausrollen. Je auf ein Backblech legen. Crème-fraîche-Masse gleichmässig auf die Teige verstreichen. Mit Frühlingszwiebeln, Schinken und Käse belegen. Teige in je 12 Stücke schneiden und etwas voneinander trennen. Backbleche nacheinander im vorgeheizten Backofen im unteren Teil während ca. 18 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 18 Minuten

Herausnehmen und mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben.

Die Schinken-Dreiecke schmecken warm oder kalt.