

## Countdown-Bags

14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### 1 Kartoffel-Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis er doppelt so hoch ist.

### 2 Pikante Füllung:

Für die Füllung Butter in eine Pfanne geben und die Speckwürfel glasig anbraten. Weißkraut mit Zucker, Salz und Gewürzen dazugeben und ca. 3 Min. bissfest dünsten. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben. Crème fraîche und Haselnüsse dazugeben und vermischen.

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem gezackten Ausstecher (12 cm Ø) 14 Taler ausstechen (Abb. 1) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



### Zutaten:

#### Kartoffel-Germteig:

450 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
350 g gekochte, geschälte, mehlig  
Kartoffeln  
1 KL Zucker  
2 KL Salz  
100 ml Milch  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiklar (Größe M)

#### Pikante Füllung:

1 EL Butter  
50 g Speckwürfel  
300 g in feine Streifen geschnittenes  
Weißkraut  
1 KL Zucker  
1 Prise Salz  
Curry  
frisch gemahlener Pfeffer  
Schwarzkümmel  
75 g Crème fraîche  
50 g gehackte Haselnüsse

#### Zum Bestreichen:

1 Dotter (Größe M)  
1 EL Milch

#### Zum Bestreuen:

Schwarzkümmel

- 4 Die Füllung auf die Teigstücke aufteilen (Abb. 2). Die Teigstücke zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.



- 5 **Zum Bestreichen:**  
Dotter mit Milch versprudeln, die Teigstücke damit bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen.
- 6 **Zum Bestreichen:**  
Dotter mit Milch versprudeln, die Teigstücke damit bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen.
- 7 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**

- 8 Die Countdown-Bags lauwarm servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck lässt sich auch auf Vorrat tiefkühlen.