

Pikante Schinken-Buchteln

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 gestr. KL Zucker
1 gestr. KL Salz
65 g rotes Pesto
125 ml Olivenöl
175 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

200 g Schinken
100 g Schafkäse
100 g Paprikaschote
60 g Crème fraîche

Zum Bestreuen:

50 g geraspelter Gouda

1 Germteig:

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 der Teig doppelt so hoch ist.

2 Füllung:

Schinken, Schafkäse und Paprik kleinwürfelig schneiden und mit Crème fraîche verrühren.

- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), zu einer Rolle formen und in 12 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln formen, 5 Min. rasten lassen und flach drücken (ca. 14 cm Ø). Die Füllung mittig auf die Teigstücke aufteilen. Die Teigränder zusammenklappen und fest zudrücken. Die Kugeln mit dem Schluss nach unten in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und mit Käse bestreuen. Die Teigkugeln ca. 15 Min. gehen lassen.



Dr. Oetker Österreich

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zu den warmen Buchteln passt Tomatensoße. Dafür 400 g Tomatenstücke mit 60 g Crème fraîche, 65 g rotem Pesto und 1 gestrichenem KL Speisesstärke verrühren und 1-mal aufkochen lassen.

