

HEFETASCHEN MIT CHAMPIGNON CAMEMBERT



REZEPT für 24 Stück



ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG

500 g Weizenvollkornmehl (Type 1050)
Salz
25 g frische Hefe
350 ml Milch
2 EL Pflanzenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Champignon Camembert Rahm
130 g gekochter Schinken (ohne Fettrand)
60 g Frühlingszwiebeln
150 g Paprikaschoten (rot, gelb)
1 kleine rote Peperoni
2 Eigelb
3 TL gehackte Petersilie, 1 TL gehackter Thymian
Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

Je 1 gequirltes Eiweiß und Eigelb

ZUBEREITUNG

Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen; eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe mit der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen und in der Mulde mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Öl zugießen und die restliche Milch unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zur Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Champignon Camembert und Schinken fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika und Peperoni halbieren, Stielansatz, Kerne und Scheidewände entfernen, das Fruchtfleisch fein hacken. Alle zerkleinerten Zutaten in einer Schüssel mit Eigelb, Petersilie und Thymian vermengen; salzen und pfeffern.
Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen (10 cm Durchmesser).

Füllung darauf verteilen, jeweils Rand freilassen. Rand mit Eiweiß bestreichen, den Teig über die Füllung schlagen und die Ränder fest andrücken. Die Käsetaschen auf einem gefetteten Blech noch mal zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Die Oberseiten der Taschen mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Ofen (180 °C) ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und leicht abgekühlt servieren.

(Rezeptidee und Foto: www.milchland-bayern.de)

Weitere Rezepte unter: www.kaeserei-champignon.de