

Empanadas

Gefüllte Teigtaschen aus Bolivien



© Gabriel Avellaneda, Pixabay

Zutaten für ca. 10 Stück

Teig

300 g Mehl
75 g weiche Butter
1 Ei
1 EL Zucker
½ EL Salz
½ EL Backpulver
50 ml Milch

Füllung

1 Eiweiß
250 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
1 TL Salz

Zum Bestreichen

1 Eigelb
2 EL Milch

Zubereitung

Die trockenen Zutaten für den Teig in einer Schüssel mischen. In eine Mulde in die Mitte ein ganzes Ei geben und vorsichtig mit einem Holzlöffel einarbeiten. Nun auch die weiche Butter unterrühren. Die Milch nach und nach zugeben und mit den Händen kneten bis der Teig gleichmäßig ist. Den Teig in ca. 10 gleichmäßige Portionen teilen (ca. 50 g je Kugel). Sollte der Teig sich schlecht verarbeiten lassen, hilft es diesen für ca. 20-30 Minuten kühl zu stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Teigkugeln zu gleichmäßigen, runden Platten ausrollen. Die Dicke sollte min. 2 mm, der Durchmesser ca. 10-12 cm sein.

Dann ein Eiweiß zu Eischnee schlagen, dieser sollte schaumig aber nicht ganz fest sein. In einer Schüssel mit dem Käse und Salz vermischen.

Die Teigscheiben in der Hand mit ca. 2 EL Käsemischung füllen, die beiden Teile zusammenklappen, so dass Halbmonde entstehen.

Für den Rand gibt es zwei Techniken: entweder mit dem Daumen den Rand von unten nach oben eindrücken, so dass eine Art Wellenmuster entsteht oder, wer sich das nicht zutraut, verwendet eine Gabel, legt den Mond ab und drückt entlang der runden Seite die beiden Teigplatten aufeinander.

Die Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das übrig gebliebene Eigelb mit 2 EL Milch verrühren und die Oberseite damit vor dem Backen bestreichen.

Die Empanadas für ca. 15-20 Minuten in den Backofen schieben und goldgelb backen.

¡Buen provecho!