

Pumpernickel selbstgemacht (Westfalen)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

* TEIG

250 g Quark

250 g Mehl

250 g Margarine

1/2 ts Salz

Ei; zum Bestreichen

* FÜLLUNGEN

Äpfel (säuerlich)

Rosinen

Zucker

Zimt

Käse, gerieben

Schinken, gekocht

Aufgepaßt, ihr Doppelkopfrunden, Frauengruppen, Literaturkreise, Brunchfanatiker uswuf! Aus dem Quarkblätterteig lassen sich kleine Apfeltäschchen, Schinken- oder Käsehörnchen herstellen.

Alle Zutaten vermischen. Dieser Teig ist jetzt noch ziemlich klebrig. Trotzdem, so gut es geht, zur Kugel formen und über Nacht zugedeckt kühl stellen (er kann problemlos länger aufbewahrt werden). Dann läßt er sich - mit reichlich Mehl - ganz gut kneten und ausrollen.

Backofen vorheizen!

Die Äpfel in dünne Blättchen, Schinken in feine Streifen schneiden und Käse reiben. Den Teig dünn ausrollen. Mit einem Teiggrädchen erst ca. 8 cm breite Teigstreifen, dann Vierecke ausradeln.

Für die Apfeltäschchen die geschnittenen Äpfel mit Zimt und Zucker vermischen. Auf jeden Teigfleck ein paar von diesen Apfelstückchen sowie ein, zwei Rosinen geben, die vier Ecken umklappen.

Für die Hörnchen in die Mitte jeweils Schinken und/oder Käse legen, diagonal aufrollen und halbmondförmig biegen, die Enden zusammendrücken.

Die Teilchen mit Eiweiß bestreichen, damit alles zusammenhält, für eine schöne Farbe mit Eigelb bestreichen.

Ca. 50 Stück ergeben zwei Bleche. Jeweils ca. 30 min mit Backpapier auf der zweituntersten Schiene bei 200 °C backen. Warm serviert, und die Gäste werden handzahn.

Quelle: taz-Beilage Satt & Selig, Das kulinarische Magazin, 1995