Empanadas mit Hähnchenfüllung

Zeit gesamt
3h 5min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	2 TL
Sonnenblumenöl	150 ml
Milch	200 ml
Kurkuma	
Koriander, frisch	25 g
Mandeln, gestiftelt	20 g
Rosinen	25 g
Hähnchenbrustfilets	400 g
Zwiebeln, gelb	100 g
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Currypulver	1 TL
Pfeffer, schwarz	0.25 TL
Crème fraîche	3 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Pfanne, Frischhaltefolie, Monsieur Cuisine, Nudelholz, Ausstecher

1. 1 Ei, Mehl, 1,5 TL Salz, Sonnenblumenöl, Milch und Kurkuma in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste 2 Min. kneten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen. Mixbehälter reinigen.

2. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Koriander umfüllen, beiseitestellen und Mixbehälter ausspülen.

3. Mandelstifte in einer kleinen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Rosinen mit einem Messer grob hacken. Hähnchenfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Stücke mit 3 cm Kantenlänge schneiden. Hähnchenfleisch im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern, dann umfüllen und beiseitestellen.

4. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und Zwiebeln achteln. Geröstete Mandelstifte in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Zwiebelachtel und Knoblauchzehe dazugeben und alles noch einmal mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Olivenöl und Rosinen dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 4 Min./110 °C anschwitzen.

5. Hähnchenfleisch, Currypulver, ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer dazugeben und alles ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste 120 °C anbraten. Zerkleinerten Koriander und Crème fraîche mit Kräutern dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 2 unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 2 verrühren. Hähnchenfüllung umfüllen und ca. 15 Min. abkühlen lassen.

6. Backofen auf 200 °C vorheizen. Restliches Ei in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Gekühlten Teig halbieren, eine Hälfte mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher 16 Teigkreise ausstechen. Jeweils 1 EL der Hähnchenfüllung mittig auf eine Hälfte des Kreises setzen. Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und Teig ohne Lufteinschlüsse über der Füllung zu einem Halbkreis zusammenklappen. Rand von einer Seite ausgehend fest andrücken und dabei immer wieder ein Zipfelchen wie beim Flechten nach innen drücken – so entsteht das typische Randmuster. Alternativ den Rand mit einer Gabel festdrücken. Mit der anderen Teighälfte ebenso verfahren.

7. Teigtaschen auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen, mit restlichem Ei bestreichen und nacheinander im heißen Ofen ca. 20 Min. backen, bis ihre Oberfläche schön gebräunt ist.

8. Empanadas aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Sie schmecken warm oder auch kalt als Snack, Vorspeise oder Fingerfood eines Buffets.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1082 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	54 g