

Informationen zur Sendung vom 11.10.2024

Pastéis de "Spinata"

Von Ulla Scholz

Zutaten für 12 Stück

2 Pakete Blätterteig aus dem Kühlregal
40 g Butter zum Fetten der Form
500 g gefrorener Blattspinat
2 – 3 Knoblauchzehen
2 Eigelb
1 ganzes Ei
150 g Creme fraîche
Muskat
Salz
Pfeffer

Außerdem
Hartkäse zum Gratinieren

Zubereitung

Den Spinat vor dem Backen rechtzeitig auftauen.

Für den Teig die Butter vorsichtig schmelzen und abkühlen lassen. Die beiden Blätterteigrollen aus der Verpackung nehmen und eine Seite gründlich buttern. Die zweite Blätterteiglage auflegen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas mit scharfem Rand zwölf Kreise dicht an dicht ausstechen.

Die kleinen Formen großzügig mit Butter einstreichen. Den Blätterteig mit den Händen einpassen. Den Teig am Boden möglichst dünn andrücken und bis zum Rand hochziehen. Danach im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung den Spinat über einem Sieb abtropfen lassen und mit den Händen etwas ausdrücken. Das Gemüse grob hacken und in eine Schüssel füllen. Die Knoblauchzehen schälen, vierteln und in ein hohes Gefäß geben. Etwas Spinat und die Creme Fraîche einfüllen und alles kurz pürieren. Die beiden Eigelbe und das ganze Ei ebenfalls kurz untermixen. Das Püree mit dem Blattspinat sorgfältig vermengen, dann mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Den Hartkäse fein reiben. Die Masse in die vorbereiteten Formen bis kurz unter den Rand einfüllen und mit Käse bestreuen.

Die Pastetchen auf unterem Einschub im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad anbacken. Nach 10 Minuten die Hitze auf 200 Grad reduzieren und circa 15 Minuten weiterbacken. Wenn der Teig oben zu dunkel wird, das Gebäck etwas abdecken. Die Pastetchen sollten von unten vollkommen durchgebacken sein.

Mit einem spitzen Messer den Blätterteig vom Rand lösen und das Gebäck auf einem Gitter auskühlen lassen.

Informationen zur Sendung vom 11.10.2024

Pastéis de "Spinata"

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Spinat-Blätterteigtörtchen auf einer Platte arrangieren und lauwarm oder kalt servieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

2 Pakete Blätterteig (Supermarketeigenmarke) zu 1,78 Euro; 40 g Butter zu 0,55 Euro; 500 g gefrorener Blattspinat zu 1,50 Euro; 2 – 3 Knoblauchzehen zu 0,10 Euro; 3 Eier zu 1,10 Euro; 150 g Creme fraîche zu 0,99 Euro; Gewürze pauschal zu 0,20 Euro; Hartkäse als Käsereste sind umsonst.

Pro Stück 0,66 Euro.

Pro Portion (drei Stück) 1,98 Euro.

Das ist zu beachten

Blätterteig sollte kühl verarbeitet werden. Die Formen sorgfältig buttern. Den Blätterteig mit einem scharfen Ausstecher rund ausstanzen. Der Teigboden darf nicht zu dick geraten, sonst backt er nicht durch.

Blätterteigreste einzeln übereinander legen und einfrieren. So kann man die Stücke nach dem Auftauen wieder ausrollen. Würde man den Teig zu einer Kugel zusammen kneten, geht der Blätterteig im Ofen später nicht mehr auf.

Wenn alles in die Formen eingepasst wurde, muss der Teig noch einmal kühlen. Danach erst die Spinatmasse einfüllen.

Den Backofen auf maximaler Stufe vorheizen. Die Spinattörtchen auf dem unteren Einschub in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200 Grad zurückschalten. Wenn das Gebäck von oben zu dunkel wird, einfach mit etwas Folie abdecken.

Die Törtchen sind erst fertig, wenn der Boden goldbraun durchgebacken ist. Falls der Backofen nicht gleichmäßig heizt, kann man das Blech kurz vor Schluss einmal drehen.

Die Spinattörtchen etwas abkühlen lassen, dann mit einem scharfen Messer am Rand entlangfahren und aus der Form heben.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!