



© le menu

## Schinken-Beutel

Für ca. 24 Stück

Zubereiten: ca. 1 ¼ Stunden

Kühl stellen: ca. 1 Stunde 20 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

1 Ausstecher von ca. 12 cm Ø Zahnstocher zum Verschliessen

Backpapier für das Blech

## Zutaten

### Teig

- 300 g Mehl
- ¾ TL Salz
- 150 g Butter, kalt, in Stücken
- 0,8 dl Wasser, kalt
- 2 TL Essig, heller

### Füllung

- 1 rote Peperoni, entkernt, in Streifen
- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 1–2 EL Butter
- 1–2 EL Balsamico-Essig
- 250 g Kochschinken, gehackt
- 8 Dörraprikosen, gewürfelt
- 2–3 EL Kräuter, z. B. Basilikum, Oregano, gehackt
- 1 Ei, verquirlt
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

### Teig

Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

### Füllung

Peperoni und Zwiebel in der warmen Butter 5 Minuten andämpfen. Balsamico zugeben, auskühlen lassen. Restliche Zutaten daruntermischen, würzen.

### Formen

Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dick auswallen. Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen. Je ca. 2 EL Füllung auf die Mitte geben. Ränder über der Füllung zusammendrücken, mit 1–2 Zahnstochern fixieren. Auf das vorbereitete Blech legen, 15–20 Minuten kühl stellen. Mit Ei bestreichen.

### Backen

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Warm servieren.

### Tipp

- Statt Beutel formen, eine Hälfte der Teigondellen über die Füllung schlagen und zu Krapfen formen. Backen wie oben.
- Für die Teigzubereitung ist es wichtig, gut gekühlte Butter und kaltes Wasser zu verwenden. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass nicht zu viel Gluten entsteht und der Teig eine blättrige Textur erhält.

---

Rezept: [lemenu.ch](http://lemenu.ch)

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>