



## Backaufruf für den Christkindlmarkt:

# Empanadas

Zutaten für den Teig: (ca. 20 Stück)  
500g Mehl, am besten Dinkelmehl, Typ 630, kein Vollkornmehl  
240 g Butter, weich  
ca. 140 ml Wasser  
1 ½ Teel. Meersalz



Alles zu einem weichen geschmeidigen Teig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, eingewickelt in Folie oder abgedeckt mit Deckel. Teig auswalzen, ca. 2 – 3 mm dick und Kreise im Durchmesser ca. 12 cm ausschneiden, am besten mit Deckeln, Tellern oder kleinen Schüsseln. 1-2 Esslöffel Füllung auf eine Kreishälfte geben und dann die andere Hälfte darüber schlagen; dann den Rand (evtl. mit einer Gabel) rundherum fest andrücken, damit die Füllung beim Backen nicht ausläuft. (Evtl. mit Sahne bepinseln.) Ca. 20 – 25 min goldgelb backen im vorheizten Backofen: 220 Grad oder Heißluft bei 200 Grad.

### Gemüsefüllung:

Ca. 400 - 500 g Weißkraut  
1 große Zwiebel  
1 Glas/Dose Mais oder tiefgefroren, ca. 300 g  
1 Glas rote Bohnen, Kidneybohnen, ca. 300 g  
ca. 150 – 200g Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
Öl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer, nach Belieben Kümmel,  
Kreuzkümmel oder etwas Chili, Basilikum  
oder Gewürzmischung für Spaghetti- oder  
Gulaschgericht  
Die Zutaten in Öl anbraten und nach Belieben  
würzen. Die Füllung etwas auskühlen lassen.

### Fleischfüllung:

Ca. 500 g Hackfleisch oder feingehacktes  
Hühnerfleisch.  
1 große Zwiebel (fein würfeln)  
2 Knoblauchzehen  
Öl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer, nach Belieben Kümmel oder  
Kreuzkümmel (gemahlen) und etwas Chili.  
Die Zutaten in Öl anbraten (zunächst die  
gewürfelten Zwiebeln bzw. Knoblauch glasig  
dünsten, dann das Hackfleisch dazu) und nach  
Belieben würzen. Die Füllung etwas auskühlen  
lassen.

**Käsefüllung:** geriebener Käse nach Belieben  
oder zerbröselter Fetakäse oder Ziegenkäse

### Nachfragen zu den Rezepten können gerne gerichtet werden an:

Annelies Neugebauer, Tel: 23584 oder 823382  
Martina Klauser-Oeckl, Tel.: 24257  
Maria Helminger, Tel.: 852234

### Lieferung der Empanadas:

Direkt an den Stand am Christkindlmarkt (am  
Rathaus)  
Samstag: 13 – 20 Uhr  
Sonntag: 10 – 15 Uhr

**oder:** Sa/So direkt bei Fam. Fröhlich &  
Brenner nach Absprache unter Tel.: 861127

Kreative Rezepte aus verschiedenen lateinamerikanischen Ländern finden Sie auch hier: <http://de.wikipedia.org/wiki/Empanada>

1) Samstag, 29.11.2014

2) Sonntag, 30.11.2014

3) Samstag & Sonntag, 29/30.11.2014

Direkt am Stand am Rathaus

Direkt am Stand am Rathaus

Direkt bei Fam. Fröhlich & Brenner

von 13:00 bis 20:00

von 10:00 bis 15:00

Nach Absprache unter Tel:  
08092/861127

