

Nachfragen zu den Rezepten

können gerne gerichtet werden an:

Martina Klauser-Oeckl, Tel.: 24257

Maria Helminger, Tel.: 852234

Lieferung der Empanadas:

Direkt an den Stand am
Christkindlmarkt (am Rathaus)

Samstag: 10 – 20 Uhr

Sonntag: 10 – 15 Uhr

Die Empanadas werden umgefüllt in
Papiertüten oder Sie bringen sie gleich
selbst in einer Papiertüte/ Karton mit.

Bitte beschriften, welche Füllung
verwendet wurde.

Als Dankeschön gibt es einen
Gutschein für einen heißen Caipi.

Der AK sagt ...



AK Partnerprojekt

Diese Einrichtung unterstützen wir:



Vision & Ziel:

Kindern und Jugendlichen aus schwierigen
Verhältnissen in einer christlichen
Umgebung jene Zuneigung, Pflege und
Entwicklungschancen zu geben, die sie
brauchen, um später als selbstständige
Personen ihr Leben meistern zu können!

Gegründet: 27.1.1987

Betreute Kinder: ~60

Mitarbeiter: 19

Freiwillige Helfer: zurzeit 3

Status: Staatlich anerkanntes Kinderheim
in kirchlicher Trägerschaft

Unterstützt durch den Staat Ecuador

Homepage:

<http://hogardejesus.com/>

Backaufruf und Rezeptheft

EMPANADAS

für den Christkindlmarkt



Teig

Grundrezept

(passend für ca. 25 Stück)
500g Mehl
(am besten Dinkelmehl, Typ 630, kein Vollkornmehl)
250 g Butter, weich (vegane Variante mit Margarine)
ca. 130 ml Wasser
1 ½ Teel. (Meer)salz

Alles zu einem weichen geschmeidigen Teig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. (eingewickelt in Folie oder abgedeckt)

Teig auswalzen, ca. 2 – 3 mm dick und Kreise im Durchmesser ca. 12 cm ausschneiden, am besten mit Deckeln, Tellern oder kleinen Schüsseln.

Einen Esslöffel Füllung auf eine Kreishälfte geben und dann die andere Hälfte darüberschlagen; 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 vorgeheizten Backofen: 220 Grad oder Heißluft bei 200 Grad.

Füllungen

Hier *einige Beispiele* für Füllungen. Der Phantasie und Experimentierfreude sind allerdings keine Grenzen gesetzt! ☺
Bitte bei der Abgabe einen Zettel dazulegen, welche Füllung verwendet wurde.

Fleischfüllung:

Ca. 400 - 500 g Hackfleisch
1 große Zwiebel (fein würfeln)
2 Knoblauchzehen
Gutes Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, nach Belieben Kümmel oder Kreuzkümmel (gemahlen) und etwas Chili oder Chilisauce.

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.

Spinat-Feta-Füllung:

Zwiebel und Knoblauch andünsten, Blattspinat dazu, abkühlen lassen
zerbröselten Schafskäse (Feta) unterheben,
nach Belieben würzen

Reine Käsefüllung:

Geriebener Käse nach Belieben oder zerbröselter Fetakäse

Gemüsefüllung:

Ca. 400 - 500 g Weißkraut
1 große Zwiebel
1 Glas/Dose Mais, ca. 300 g
1 Glas rote Bohnen, Kidneybohnen, ca. 300 g
ca. 150 – 200g Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
Gutes 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.

Thunfischfüllung:

3 El Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ rote Paprikaschote
½ gelbe Paprikaschote
1 Dose Thunfisch
1 Tomate
Pfeffer
Die Zutaten in Öl dünsten und nach Belieben würzen. Die Füllung etwas auskühlen lassen.