

Edamame-Schnitte

Sachbezeichnung

Pikante Blätterteigschnitte mit Sojabohnen-Rahmfüllung



Ausbeute

52 Stück zu 40 g



Zeitplanung

Zubereitung: 45 Minuten
Ruhezeit: 120 Minuten
Backzeit: 25 Minuten/200°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 936 kJ/224 kcal;
Fett: 17 g, davon ges. Fettsäuren 8.3 g;
Kohlenhydrate: 8.3 g, davon Zucker 1.2 g;
Eiweiss: 9.5 g; Salz 1.3 g

Zutaten

Blätterteigboden (378 g)

370 g	Tempo-Blätterteig
8 g	Weizenmehl 400

Blätterteig auf 0.7 mm und eine Grösse von 47x52 cm ausrollen. Gut lockern, stupfen und auf gefettete Bleche abrollen. Mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur abstehen lassen, dann bei geöffnetem Zug in einem milden Umluftofen knusprig backen. Danach 8 Streifen à 5x40 cm zuschneiden.

Korallen-Chips (20 g)

8 g	Sonnenblumenöl
8 g	Wasser
1 g	Weizenmehl 400
0 g	Speisesalz
1 g	Paprikapulver, scharf (zum Stauben)

Edamame-Füllung (1'883 g)

1'235 g	Edamame, TK, blanchiert, geschält
620 g	Vollrahm UHT
25 g	Speisesalz
3 g	Cayennepfeffer, gemahlen

Dekoration (5 g)

5 g	Chili-Fäden, fein (zum Dekorieren)
-----	---------------------------------------

Herstellung

1

Edamame-Füllung

Edamame im Thermomixer gut mixen, Salz und Cayennepfeffer begeben und alles zusammen vermischen. Rahm leicht steif schlagen und am Schluss unterheben.

2

Schnitten füllen

270 g Edamame-Füllung auf einen Blätterteigstreifen dressieren, zweiter Blätterteigstreifen auflegen und leicht andrücken. Wenn notwendig, auf der Seite auffüllen oder abziehen. Im Tiefkühlraum bei -18°C kurz anfrieren.

3

Schneiden

Die Schnitte in 3 cm breite Streifen schneiden.

4

Fertigstellen

Restliche Edamame-Füllung mit einer Sterntülle fein aufdressieren (Nüssli), Chili-Fäden auflegen und Korallen-Chips anbringen.

5

Korallen-Chips

Sonnenblumenöl, Wasser, Weizenmehl und Speisesalz in einem kleinen Becher mit dem Stabmixer mixen. Eine beschichtete Bratpfanne auf kleinster Stufe kurz erhitzen und mit dem Becher kleine Punkte in die Bratpfanne giessen (ca. 2 cm Ø). Diese braten, bis es an den Rändern eine leichte Verfärbung gibt. Anschliessend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Paprikapulver bestreuen.