

Oma Hitzigs Lieblingsgericht 3: Herzhafte, gefüllte Plätzchen als Party-Snack

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl

2 gehäufte EL Saure Sahne

0,5 TL Salz

0,5 TL Sesamkörner

1 Prise Backpulver

1 Spritzer Öl

Für die Füllung:

etwa 40 bis 50 g gewürfelten Speck oder rohe Schinkenwürfel

etwa 2 EL geriebenen Käse (zum Beispiel Emmentaler oder Bergkäse)

etwa 2 TL Oregano (getrocknet)

etwas Pfeffer

außerdem: Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Aus Mehl, der Sauren Sahne, Salz, Backpulver, Sesamkörnern und Öl einen glatten Teig kneten. Bei Bedarf einen Spritzer Wasser zugeben. Der Teig sollte nicht kleben. Für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Derweil den Speck mit Käse, Oregano und Pfeffer vermischen. Dabei die Gewürze gut andrücken, sodass sie an Speck und Käse haften bleiben.

Nun den Teig nicht zu dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen (ca. 2 bis 3 mm). Dann mit einem Servierring oder einer anderen runden Form Kreise ausstechen. Etwas von der Füllung mittig auf einen Teig-Kreis geben, sanft andrücken und den Teig-Rand mit wenig Wasser anfeuchten. Einen zweiten Teig-Kreis mit etwas Druck darüber legen und den Rand fest andrücken. Mit den anderen Teig-Kreisen genauso verfahren.

Andere Form-Möglichkeiten: Einen gefüllten Teig-Kreis zu einem Halbmond umklappen.

Die Teigreste kannst Du zu Kugeln formen (ca. 3 cm Durchmesser), dann in der Handfläche flach drücken, Füllung darauf geben, mit Teig umschließen und erneut zu einer Kugel rollen. So wird der komplette Teig verarbeitet.

Jetzt die gefüllten Snack-Plätzchen in heißem Öl goldbraun frittieren (ca. 1 bis 2 Minuten). Dabei mehrmals wenden. Nach dem Frittieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen und etwas salzen. Fertig!

Die gefüllten Kreise vierteln, hübsch anrichten und servieren. Das Rezept ergibt 4 gefüllte Kreis-Plätzchen, 4 gefüllte Halbmonde und 2 gefüllte Bällchen. Für größere Mengen die Zutaten einfach entsprechend hochrechnen.

Für eine vegetarische Variante: Den Speck durch Zwiebelwürfel ersetzen.

Die Snack-Plätzchen schmecken warm und kalt – aber frisch gemacht natürlich am besten. Sie sind ideal als Fingerfood für Partys oder andere Anlässe geeignet. Wer möchte, kann einen leckeren Dip oder Frischkäse dazu reichen.