

Herbst-Genuss!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN September-Oktober 2018
 Rezept/Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Zwiebel-Pflaumen-Taschen

Zutaten

Hefeteig: 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 4 EL Speiseöl, 2 EL Balsamico Bianco, 250 ml warmes Wasser, **Belag:** 200 g Trockenpflaumen ohne Stein, 250 g Zwiebeln, 4 EL Speiseöl, 2 Pr. Salz, 1 EL Zucker, 2 EL Balsamico Bianco, 150 g Dr. Oetker Crème légère, 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker



Zubereitung:

Hefeteig: Mehl mit Hefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
Belag: Trockenpflaumen fein würfeln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit Salz darin bei schwacher Hitze etwa 15 Min. glasig dünsten. Dann Zucker und Essig zufügen und zu einer etwas dicklichen Masse einkochen. Trockenpflaumen, Crème légère und etwas Bourbon Vanille-Zucker unterrühren. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, halbieren und zu 2 Rechtecken (etwa 32 x 24 cm) ausrollen. Diese jeweils in 8 kleine Rechtecke (8 x 12 cm) schneiden. Die Füllung auf das untere Drittel verteilen, Rand dabei frei lassen und aufrollen. Die Enden verdrehen und als Taschen mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Die Päckchen längs einschneiden, evtl. etwas auseinanderziehen, dann im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze: 180°C (Heißluft: 160°C) backen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.