

Pastéis de Forno

Halbmondpastetchen

Das brauchst du für ca. 35 Stück:

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Für den Teig

250 g geriebener Minas-Käse

(ersatzweise fester Weißkäse)

250 g weiche Butter

ca. 300-400 g Weizenmehl

Für die Füllung:

250 g Schinkenwürfel

1 EL Butter

1 Bund gehackte Petersilie

Pfeffer

Zum Bestreichen: 2 Eigelbe

Zum Bestreuen: 50 g ger. Käse

Backpapier

So wird es gemacht:

Geriebenen Käse mit Butter und soviel Mehl verkneten, bis die Masse nicht mehr an den Händen klebt. In eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Butter in einer Pfanne erhitzen, Schinkenwürfel, Pfeffer und Petersilie darin anschwitzen und dann auskühlen lassen.

Den Teig zwischen Klarsichtfolie etwa ½ cm dick ausrollen: Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung löffelweise auf die Scheiben geben, dann in der Mitte zusammenklappen und an den Rändern fest zusammendrücken. Die entstandenen Halbmonde mit verquirltem Eigelb bestreichen, auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

Schmeckt warm und kalt serviert.

Tipp: Ein Teelöffel Backpulver macht den Teig noch mürber.

