Empanadas-Teig

Einfach



Zutaten

für 12 Stück

200 g	feines Maismehl
200 g	Weissmehl
0.5 TL	Salz
200 g	weiche Butter
1	Ei
1	Eigelb
80 ml	Wasser

Glasur

1	Eiweiss
2 EL	Milch
2 EL	Salz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

258	kcal
5 g	Eiweiss
25 g	Kohlenhydrate
15 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

1. **Teig:** Mehle und Salz in einer Schu?ssel mischen, Butter in kleinen Stu?cken dazugeben und mit dem Knethaken zu einem kru?meligen Teig verkneten. Das Ei, das Eigelb und nach und nach das Wasser unterru?hren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 30 Minuten ku?hl stellen.

2. **Glasur:** Alle Zutaten in einer Schu?ssel verquirlen.

3. Teig portionenweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm du?nn auswallen und grosse Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

4. 1 EL Fu?llung auf eine Teighälfte legen, Teigrand mit Wasser bestreichen und zu Halbkreisen falten.

5 Die Ränder gut verschliessen und mit einer Gabel zusammendru?cken.

6 Mit der Glasur bestreichen und im Ofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 20–25 Minuten goldgelb backen.