

# Empanadas mit Käsefüllung



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zutaten:

### Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
  - ½ TL Salz
  - 1 Ei
  - 100 ml Wasser
- 
- 175 g Frischkäse Exquisa Flammkuchen
  - 200 g Emmentaler, gerieben
  - 1 Ei, verquirlt

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig gut miteinander vermischen und kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen, bevor man ihn weiterverarbeitet. Aus dem Teig 12 gleichgroße Kugeln formen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis sie einen Durchmesser von ca. 8 cm haben und ca. 3-4 mm dick sind. Die beiden Käsesorten vermischen und mittig auf den Empanadas verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Ei einstreichen und zusammenklappen. Von außen den Rand mit einer Gabel leicht andrücken. Die fertigen Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem restlichen Ei bestreichen. Sie werden im indirekten Bereich bei mittlerer Hitze (200°C) ca. 20-30 Minuten gegrillt. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen!

Also dann...gut Glut! 😊