



Sardellenknöpfe

aus Brandteig

Köstliches pikantes Gebäck mit Sardellenfilets.



Beschreibung der Zubereitung

- Für die **Sardellenknöpfe** das Wasser mit dem Salz und der Butter aufkochen, das gesiebte Mehl zugeben und die Masse am Herd bei schwacher Hitze mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sie sich von Geschirr und Kochlöffel löst („abbrennen“).
- Den Topf vom Herd nehmen, die Masse kurz überkühlen lassen, in der Zwischenzeit den Emmentaler in kleine Würfel schneiden.
- Dann nach und nach die ganzen Eier unterrühren, den geriebenen Parmesan und die Emmentalerwürfel dazugeben und umrühren, die Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen, fein hacken und unter den Teig rühren.
- Die noch lauwarme Masse in einen Dressiersack (glatte Tülle Nr. 5) füllen und etwa walnussgroße Knöpfe auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche dressieren.
- Diese mit versprudeltem Eidotter bestreichen und mit jeweils einer Kaper belegen. Die Knöpfe im auf 210 °C vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldgelb backen, dann vom Blech nehmen und die **Sardellenknöpfe** auskühlen lassen.

Kochen & Küche 1 / 2019

Zutaten für 10 Person(en)

250 ml	Wasser
5 g	Salz
120 g	Butter
200 g	glattes Mehl
50 g	Emmentaler
4	Eier
50 g	Parmesan, gerieben
50 g	Sardellenfilets
	Eidotter zum Bestreichen
	Kapern zum Belegen


50

KALORIEN PRO PORTION

für 50 Stück


10

PERSON(EN)



Schlank mit diesem 1 Trick?

Verliere jeden Tag etwas Fett, indem du diesen 1 Tipp beachtest.

Schlank 21