

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 100g Butter (vegan: vegane Butter / Margarine)
- 500g Weizenmehl (Typ 550) + etwas für die Arbeitsfläche
- 1½ TL Salz
- 1 2 EL Zucker (optional)
- 250ml warmes Wasser

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 75g Sultaninen (ggf. Rosinen oder Korinthen) - optional
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 2 EL mexikanische Gewürzmischung (ggf. Taco, Fajita oder Burrito Würzmischung; alternativ: 2 TL Kreuzkümmel + 1 TL edelsüß Paprika)
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 400g (1 Dose) Kidney Bohnen, abgetropft
- 150g (1 kleine Dose) Mais, abgetropft
- Saft von ½ Limette (ggf. Zitrone)
- Salz / Pfeffer zum Abschmecken
- 100g geriebener Cheddar Käse oder anderer geriebener Hartkäse (vegan: veganer geriebener Käse oder einfach auf Käse verzichten)
- 3 4 Stiele (15g) Koriander, fein gehackt (ggf. glatte Petersilie)
- Zum Backen:
- 1 Ei, verquirlt (ggf. 2 EL Milch oder vegan: 2 EL Pflanzendrink)

BAKENIGHT

EMPANADAS

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Dauer der BakeNight: ca. 2 Stunden
- Arbeitszeit: ca. 60 Minuten
- Ruhezeit: ca. 30 Minuten
- Backzeit: ca. 22 25 Minuten
- Portion: ca. 15 20 Empanadas
- Backtemperatur: 200 °C Ober-/Unterhitze; 180 °C Umluft

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

TEIG HERSTELLEN & SULTANINEN EINWEICHEN

- Für die Füllung Sultaninen in eine kleine Schale geben, mit heißem Wasser bedecken und einweichen lassen.
- Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Butter soll warm und flüssig sein aber nicht aufkochen.
- Warmes Wasser mit Salz und Zucker vermischen.
- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.
- Butter zum Mehl geben und gut vermischen.
- Wasser mit gelöstem Salz und Zucker zu Mehl und Butter geben und verkneten.
- Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck flach drücken.
- Das Rechteck wie einen Brief falten: unteres Drittel zur Mitte klappen, oberes Drittel darüber, Kante auf Kante.
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.
- Backblech mit Backpapier belegen.

SCHRITT 2:

HERZHAFTE FÜLLUNG ANRÜHREN

- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebel bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten andünsten.
- Mexikanische Gewürzmischung oder Alternative, Tomatenmark, Lauchzwiebeln und Bohnen zugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
- Wasser von den Sultaninen abgießen.
- Sultaninen, Mais und Limettensaft unter Rühren kurz mit den anderen Zutaten verbinden. Bohnen dabei leicht zerdrücken, um die Füllung zu binden.
- In eine Schüssel füllen und mit Salz / Pfeffer abschmecken.
- Füllung für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Nach dem Abkühlen Koriander und Käse unterrühren.



BAKENIGHT EMPANADAS

SCHRITT 3:

TEIG AUSROLLEN UND AUSSTECHEN

- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen platt drücken und in 2 gleich große Stücke teilen.
- Ein Teigstück mit einem Nudelholz auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (3 mm).
- Aus dem Teig Kreise ausstechen. Dazu eine kleine Schale (etwa 12 cm ∅) auf den Teig legen und mit scharfem Messer an der Kante entlang schneiden.
- Das andere Teigstück ausrollen und Kreise ausstechen.
- Teigreste kurz zusammenkneten, nochmals ausrollen und weitere Kreise ausstechen.
- So weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- Ofen vorheizen.

SCHRITT 4:

EMPANADAS FÜLLEN, KUNSTVOLL VERSCHLIESSEN UND BACKEN

- Eine kleine Schüssel mit Wasser und einen Pinsel bereitstellen.
- In die Mitte eines Teigkreises 1 (gehäuften) EL Füllung geben.
- Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen.
- Das Teigstück zu einer Art Halbmond zusammenklappen.
- Ränder gut mit den Fingern zusammendrücken.
- Für das typische Muster der Empanadas ein Stück der Teigkante zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und den Teig etwa 1 cm lang herausziehen.
- Herausgezogenes Teigstückchen wieder zurückklappen und gut am Teig andrücken.
- Diesen Handgriff am gesamten Rand wiederholen.
- Alle Empanadas auf das vorbereitete Backblech legen.
- Die Empanadas mit etwas Ei (ggf. Milch oder Pflanzendrink) bestreichen.
- Mit einem Zahnstocher (ggf. scharfen Messer) zwei kleine Löcher in jede Empanada stechen. Das verhindert, dass die Empanadas während des Backens aufgehen.
- 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.
- Wenn nicht alle Empanadas auf ein Backblech passen, ein zweites Blech backen oder den Rest einfrieren (siehe Tipp).

TIPP: Die Empanadas schmecken am besten am Tag der Zubereitung. Du kannst nicht gebackene Empanadas super in einzelnen Stücken, luftdicht verpackt für bis zu 3 Monate einfrieren. Zum Backen die Empanadas auspacken, gefroren auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Ei (ggf. Milch oder Pflanzendrink) bepinseln und in einem vorgeheizten Ofen (200 °C Ober-Unterhitze/ 180 °C Umluft) ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



ZUTATEN FÜR DEN JOGHURT KRÄUTER DIP

- 300g Joghurt (vegan: veganer Joghurt, Natur)
- 3 4 Stiele (15g) Koriander (ggf. glatte Petersilie)
- 1 Frühlingszwiebel
- ¼ TL Selleriesamen / -saat (ggf. Selleriesalz)
- 1/8 TL Knoblauchpulver, optional
- ¼ TL Chilipulver (ggf. Paprika edelsüß)
- Saft von ½ Limette (ggf. Zitrone)
- 1 EL Olivenöl (ggf. anderes Pflanzenöl)
- Salz / Pfeffer

DEIN ERLEBNIS IST UNSER ERLEBNIS.

Teile deine #mybakenight auf Instagram mit @bakenightevents und sei Teil unserer Community

Tausche dich mit anderen Back-Helden in unserer Facebook-Gruppe "Offizielle BakeNight Gruppe" über Erfolge, Rezepte und Tipps aus!

SCAN MICH!

um direkt zur Gruppe zu gelangen







BAKENIGHT EMPANADAS

SCHRITT 5:

DIP HERSTELLEN

- Für den Dip Koriander inklusive Blätter und dünne Stangen zusammen mit Frühlingszwiebel fein hacken.
- Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- Fertig gebackene Empanadas aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Backpapier auf ein Rost ziehen. Etwa 10 Minuten auskühlen lassen.



BENÖTIGTE ZUTATEN

Bitte wiege alle Zutaten vor der BakeNight ab. Für welchen Schritt welche Mengen benötigt werden, siehst du im Rezept.

- 500g Weizenmehl (Typ 550) + etwas für die Arbeitsfläche
- 1-2 EL Zucker
- 75g Sultaninen (ggf. Rosinen oder Korinthen), optional
- 3 EL Pflanzenöl, geschmacksneutral
- 1 EL Olivenöl (ggf. anderes Pflanzenöl)
- 1 EL Tomatenmark
- 400g (1 Dose) Kidney Bohnen
- 150g (1 kleine Dose) Mais
- 1 Limette (ggf. Zitrone)
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Frühlingszwiebeln
- 6 8 Stiele Koriander (ggf. glatte Petersilie)
- 1 Ei (ggf. 2 EL Milch oder vegan: 2 EL Pflanzendrink)
- 100g Butter (vegan: vegane Butter / Margarine)
- 100g geriebener Cheddar Käse oder anderer Hartkäse (vegan: veganer geriebener Käse oder einfach auf Käse verzichten)
- 300g Joghurt (vegan: veganer Joghurt, Natur)
- 1 2 EL mexikanische Gewürzmischung (ggf. Taco, Fajita oder Burrito Würzmischung; alternativ: 2 TL Kreuzkümmel + 1 TL edelsüß Paprika)
- 1/4 TL Selleriesamen / -saat (ggf. Selleriesalz)
- 1/8 TL Knoblauchpulver, optional
- ¼TL Chilipulver (ggf. Paprika edelsüß)
- Salz / Pfeffer

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Backofen und Backblech
- Herd mit Topf oder Pfanne
- Kühlschrank
- 2 Rührschüsseln
- Frischhaltefolie und Backpapier
- Sieb (zum Abtropfen)
- · kleines, scharfes Messer
- Pfannenwender oder Kochlöffel
- ggf. Teigkarte
- Nudelholz (alternativ: Glasflasche ohne Bauch)
- kleine Schalen oder Ausstecher (ca. 12 cm Ø)
- kleine (Müsli-)Schüsseln
- Zitronenpresse (alternativ: Sieb)
- Pinsel (alternativ: Gabel)
- Backgitter zum Abkühlen (optional)
- Zahnstocher / Schaschlikspieß (alternativ: spitzes Messer / Gabel)
- ggf. Dosenöffner
- Normale Küchenutensilien wie Löffel, Messer, Schneidebrett sollten verfügbar sein.



BAKENIGHT

EMPANADAS

GENERAL INFORMATION

- Length of the BakeNight: approx. 2 hours
- Prep Time: approx. 60 minutes
- Resting Time: 30 minutes
- Baking Time: approx. 20 -25 minutes
- Portion(s): approx. 15 20 Empanadas
- Baking Temperatures: 200 °C (390 °F) conventional oven;
 180 °C (350 °F) convection oven (fan)

INSTRUCTIONS:

STEP 1:

MAKE EMPANADA DOUGH AND PREP THE RAISINS FOR THE FILLING

- For the filling, place raisins in a bowl and cover with hot water. Set aside to soak.
- Melt the butter in a pot on the stove or in a bowl in the microwave. The butter should be warm and liquid. Do not boil.
- Mix together warm water, salt and sugar.
- Place flour in a bowl and make a well in the center.
- Add the warm butter to the well and mix to combine.
- Add salt/sugar water to the mixture and knead to a dough.
- Tip the dough onto a lightly floured surface and press the dough to a rectangle.
- Fold the rectangle like a letter. (Fold the bottom 1/3 to the middle, fold the top 1/3 over, lining up the edges)
- Wrap the dough in cling film and place in the fridge.
- Line your baking sheet with baking paper (parchment paper).

STEP 2:

PREPARE THE FILLING

- Heat oil in the pan.
- Add the onions and sauté over medium heat until glossy (about 5 Min)
- Add in Mexican spices, tomato paste, spring onion, and beans. Simmer for 5 Min, stirring occasionally.
- Drain the Raisins.
- Stir in the raisins, corn, lime juice. Lightly crush the beans to bind the filling.
- Tip everything into a bowl and season with salt/pepper.
- Place the filling in the fridge for about 20 min. to cool.
- Once it is cool, stir in the coriander and cheese.

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

- 100g (7 Tbsp) butter (vegan: vegan butter / margarine)
- 500g (4 cups) plain flour (Typ 550)
 + a little extra for the work surface
- 1½ tsp salt
- 1 2 Tbsp sugar (optional)
- 250ml (1 cup) warm water

INGREDIENTS FOR THE FILLING

- 75q (½ cup) raisins (optional)
- 3 Tbsp vegetable oil
- 1 small onion, finely chopped
- 1 2 Tbsp mexican spice mix (ex. taco, fajita or burrito spice mixes) (alternative: 2 tsp cumin + 1 tsp sweet paprika
- 1 Tbsp tomato paste
- 2 spring onion, finely chopped
- 1 can (400g) kidney beans
- 1 small can (150g) corn
- juice of ½ lime (alt. lemon)
- salt / pepper to taste
- 100g (1 cup) grated cheddar cheese (vegan: vegan grated cheese or omit entirely)
- 1 bunch (15g) coriander (cilantro), finely chopped (alt. Parsley)

To Bake:

 1 egg, whisked (alt. 2 Tbsp milk or vegan: 2 Tbsp plant milk)



BAKENIGHT EMPANADAS

STEP 3:

ROLL OUT AND CUT OUT THE DOUGH

- Place the dough on a floured work surface, press flat and divide into two pieces.
- Take one piece of dough and roll it out fairly thin (3 mm (1/8 in)).
- Cut 12 cm/4,5 in circle out of the dough. You can use a circle biscuit cutter or a bowl with a 12 cm/4,5 in diameter and cut the circles with a knife.
- Roll out the other dough piece and cut out additional circles.
- Knead the dough scrapes together, roll out again and cut out additional circles.
- Repeat until all the dough is used up.
- Preheat the oven.

STEP 4:

FILL, SEAL AND BAKE THE EMPANADAS

- Fill a small bowl with water and get out your pastry brush.
- Place 1 heaping Tbsp. of filling into the middle of a dough circle.
- Brush the edge of the dough with water.
- Press the dough together to a half moon.
- Firmly press the edges together.
- For the traditional Empanada fold, take a piece of the edge of the dough between your thumb and forefinger and pull the dough out about 1 cm.
- Fold the pulled out pieces of dough back and press it firmly onto the dough.
- Repeat this process around the entire edge.
- Place the Empanadas on your baking sheet.
- Brush the Empanadas with egg (milk or plant milk).
- With a toothpick (or sharp knife) make two small holes in the top of the Empanada. This will help the stem to vent and keep the pastry from cracking.
- Bake the Empanadas for about 20 25 Min until golden brown.

TIP: Empanadas are best eaten the day they are baked. You can freeze unbaked Empanadas. Wrap the Empanadas in cling film and put them in freezer bag and store for up to 3 months. To bake, preheat the oven (200°C (390°F) / 180°C (350°F) Fan), unwrap the Empanadas, place them on a lined baking sheet and brush with egg (milk or plant milk) and bake until golden (about 30 Minutes).



INGREDIENTS FOR THE **YOGURT HERB DIP**

- 300g (1 ⅓ cup) yogurt (vegan: vegan yogurt, unsweetened)
- 1 bunch (15g) coriander (cilantro), finely chopped (alt. parsley)
- 1 spring onion
- ¼ tsp celery seeds (or celery salt)
- 1/8 tsp garlic powder, optional
- ¼ tsp chili powder (or sweet paprika)
- Juice of ½ lime (or lemon)
- 1 Tbsp olive oil (or vegetable oil)
- salt / pepper

YOUR EXPERIENCE IS OUR **EXPERIENCE.**

Share your #mybakenight on Instagram with @bakenightevents and become a member of the BakeNight Community.

Join our Facebook-Group "Offizielle BakeNight Gruppe" to chat with other Baking Heroes and share your ideas, recipes and tips!

SCAN ME! and directly join the Group







BAKFNIGHT EMPANADAS

STEP 5:

PREPARING THE DIP

- For the dip, finely chop the leaves and thin stems of coriander (cilantro) together with the spring onion.
- Mix all dip ingredients together, cover with cling film and put in the fridge until ready to serve.
- Place the baked Empanadas on a cooling rack or piece of baking paper/parchment paper to cool (about 10 Min.).
- If all of your Empanadas didn't fit on one sheet, you can know bake a second tray or freeze the remainder (see Tip below).



SHOPPING LIST

Please weigh all ingredients before the BakeNight. You can see which quantities are required for which step in the recipe.

- 500g (4 cups) plain flour (Typ 550) + a little extra for the work surface
- 1 2 Tbsp sugar (optional)
- 75g (1/2 cup) raisins (optional)
- 3 Tbsp vegetable oil
- 1 Tbsp olive oil (alt. vegetable oil)
- 1 Tbsp tomato paste
- 1 can (400g) kidney beans
- 1 small can (150g) corn
- 1 small onion
- 3 spring onions
- 1 lime (or lemon)
- 2 bunches (30g) coriander (cilantro), (or parsley)
- 100g (7 Tbsp) butter (vegan: vegan butter / margarine)
- 100g (1 cup) grated cheddar cheese (vegan: vegan grated cheese or omit entirely)
- 1 Egg (alt: 2 Tbsp milk or vegan: 2 Tbsp plant milk)
- 300g (1 ½ cup) yogurt (vegan: vegan yogurt, unsweetened)
- 1 2 Tbsp mexican spice mix (ex. taco, fajita or burrito spice mixes) (or 2 tsp cumin + 1 tsp sweet paprika)
- ½ tsp celery seeds (or celery salt)
- 1/8 tsp garlic powder (optional)
- ½ tsp chili powder (or sweet paprika)
- salt / pepper

REQUIRED UTENSILS

- Oven with baking sheet
- Stove with a pot and sauté pan / skillet
- Fridge
- 2 mixing bowls
- Baking paper / parchment paper
- Cling film
- Strainer
- Small knife
- Kitchen scale OR measuring cups / measuring spoons
- Dough scraper (optional)
- Rolling pin (or glass bottle, wine bottle)
- Spatula (alternative: large spoon)
- Citrus press (or a strainer)
- Biscuit cutter or small bowl with a diameter of 12 cm / 4,5 in
- Pastry brush (or fork)
- Can opener
- Toothpick (optional)
- Cooling rack (optional)
- Usual kitchen utensils such as spoon, fork, knife, chopping board should be available.

*NOTE: The cup and spoon measurements in this recipe are based on US measurements.

1 Tbsp = 1 Tablespoon = 15 ml liquid 1 tsp = 1 teaspoon = 5 ml liquid 1 cup = 240 ml liquid weight Dry ingredient weights vary by ingredients, see recipe for equivalents.