



Empanadas mit Ricotta-Mohn-Füllung

und Orangen-Cranberry-Sauce



30-40min



3-4 Personen

Wer sagt, dass Empanadas immer herhaft sein müssen? Wir haben uns mal wieder richtig kreativ ausgetobt und herausgekommen sind diese wahrlich süßen Vertreter der Teigtaschengattung. Die Füllung besteht aus zitronig angemachtem Ricotta mit Mohn und serviert werden die Satt-und-glücklich-Macher mit einer säuerlichen Orangen-Cranberry-Sauce. Hach, man könnte sich glatt reinsetzen!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen getrocknete Cranberrys
- 2 unbehandelte Zitronen
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Packungen Ricotta ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Blaumohn
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Blutorangen

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Zucker
- 4-5TL Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Küchenpinsel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer noch Füllung übrig hat, kann diese am nächsten Morgen in Pfannkuchenteig einröhren und sich ein zitronig-fluffiges Frühstück zaubern.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1011kcal, Fett 29.6g, Kohlenhydrate 145.9g, Eiweiß 33.5g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Cranberrys** in warmem Wasser einweichen. Die **Zitronenschale** fein abreiben. Die **Eier** mit einem Schneebesen verquirlen. Den **Ricotta** mit ca. **3/4 der Eier**, 4-5TL Mehl, 2EL Zucker, dem **Vanillezucker**, dem **Mohn** und der **Zitronenschale** zu einer glatten Creme verrühren.



2. Empanadas füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und in je 4 Rechtecke schneiden. Etwa **2EL Füllung** jeweils auf **einer Hälfte** des Rechtecks verteilen, dann die **andere Hälfte** darüberklappen. Die Ränder entweder dekorativ zusammenfalten oder mit einer Gabel fest verschließen und die Rechtecke zu halbmondförmigen **Empanadas** formen.



3. Empanadas backen

Die Backpapiere mit den **Empanadas** auf zwei Backbleche legen und die **Empanadas** mit dem **übrigen Ei** bepinseln. Etwas Zucker darüberstreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene in 15-17Min. goldbraun backen.



4. Orangen schneiden

In der Zwischenzeit die **Orangen** mit einem Messer so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Dann das **Fruchtfleisch** in dünne Scheiben schneiden und evtl. vorhandene Kerne entfernen. Die **Cranberrys** durch ein Sieb abgießen.



5. Sauce pürieren

Die **Orangen** und die **Cranberrys** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer 2-3Min. zu einer möglichst glatten **Sauce** pürieren.



6. Gericht fertigstellen

Die **Sauce** probieren und nach Geschmack mehr Zucker oder etwas **Zitronensaft** aus den **abgeriebenen Zitronen** hinzufügen. Die warmen **Empanadas** mit der **Sauce** anrichten und servieren.