



Halloween-Hand-Pies



Zutaten

Menge

1	Blutrote Lebensmittelfarbe
200 g	Salz
	Knoblauchzehe
	Rinderhackfleisch
6 EL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Ketchup
	Chili
1 kleine	Zwiebel
2 Packungen	Blätterteig
1	Ei

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 3200,76 kJ, 765 kcal, 58,6 g Kohlenhydrate, 32,5 g Eiweiß, 46,4 g Fett, 179 mg Cholesterin, 2,86 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Halloween ist die perfekte Zeit für gruselige Rezepte! Unsere Hand-Pies sehen nicht nur schaurig aus, sondern schmecken auch noch super lecker. Die Blätterteig-Hände werden mit einer würzigen Mischung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch gefüllt. Damit die Hand-Pies auch eine tolle goldbraune Farbe beim Backen bekommen, wird der Blätterteig mit etwas Ei bestrichen. Mit einer Gabel werden die Handhälften zusammengedrückt und es entsteht tolles ein Muster. Nach dem Backen schneidest du Stücke von der Hand ab, die dann mit Ketchup bestrichen werden, so entsteht ein richtiger Grusel-Effekt. Probiert es unbedingt aus!

Step 1:

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Dann das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben. Das Ganze für ca. 5 Min. weiter anbraten. In der Zwischenzeit kannst du den Ketchup mit roter Lebensmittelfarbe mischen. Dann das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Chili und Oregano würzen und mit 3 EL Ketchup verrühren. Die Füllung zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Step 2:

Nun den Blätterteig ausrollen und mit einer Schablone 4 Hände ausschneiden. Dann 2 Hände auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Hackmasse in die Mitte geben. Ein Ei verquirlst du und streichst die Ränder damit ein.

Step 2:

Dann die anderen Hände auflegen und die Ränder mit der Gabel verkleben. Dann alles mit dem verquirlten Ei bestreichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen lassen. Nach dem Backen kannst du die Hände einschneiden und mit dem übrigen Ketchup servieren.