

## Zwiebel-Pflaumen-Taschen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.



### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

4 EL Speiseöl

2 EL Balsamico Bianco

250 ml warmes Wasser

### Belag:

200 g Trockenpflaumen ohne  
Stein

250 g Zwiebeln, gemischte

4 EL Speiseöl

2 Pr. Salz

1 EL Zucker

2 EL Balsamico Bianco

1 Be. Dr. Oetker Crème légère  
(150 g)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-  
Zucker

### 1 Hefeteig:

Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

### 3 Belag:

Trockenpflaumen fein würfeln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit Salz darin bei schwacher Hitze etwa 15 Min. glasig dünsten. Dann Zucker und Essig zufügen und zu einer etwas dicklichen Masse einkochen. Trockenpflaumen, Crème légère und etwas Bourbon Vanille-Zucker unterrühren.

### 4 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig halbieren und zu 2 Rechtecken (etwa 32 x 24 cm) ausrollen. Diese jeweils in 8 kleine Rechtecke (8 x 12 cm) schneiden. Die Füllung auf das untere Drittel verteilen, Rand dabei frei lassen (Abb. 1) und Teigplatten aufrollen.

### 5 Die Enden verdrehen (Abb. 2) und als Taschen mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Die Päckchen längs einschneiden, evtl. etwas auseinanderziehen, dann backen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.



Abb. 1



Abb. 2

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Das pikante Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten warm servieren. Nach Belieben mit rosa Beeren bestreuen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergesegnet.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de)  
E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)