

---

# Empadinhas - Hühnerfleischpastetchen

---

(für 8 Personen)

## Zutaten für den Teig:

540 g Butter oder Margarine  
1140 g Mehl  
6 Stück Ei(er)  
3 Prise Salz  
3 TL Backpulver

## Zutaten für die Füllung:

3 Stück Zwiebeln  
3 Stück Knoblauchzehen  
3 EL Margarine  
4 Stück Hühnerbrüste  
3 Stück Tomaten  
3 EL Speisestärke (Maizena, Mondamin)  
3 Tassen Milch  
3 Ei(er), davon das Eigelb  
etwas Schnittlauch und Petersilie  
etwas Pfeffer

## Zubereitung

Sämtliche Zutaten für den Teig gut durchkneten und dann zu kleinen Teig-Kugeln rollen. Diese Teig-Kugeln in der Hand flach drücken und in die zuvor mit Butter ausgefettete und dann bemehlte Pasteten- bzw. Muffin-Form drücken.

Zwischendurch die Tomaten enthäuten und sehr klein würfeln und die Zwiebeln und den Knoblauch klein schneiden. Dann die Hühnerbrüste garen und klein zerfasern

Dann in einem Topf die Margarine zerlassen und darin Zwiebeln und Knoblauch andämpfen und danach Tomatenstücke, Kräuter und Hähnchenfleisch dazugeben und 10 min. kochen lassen. Dann die in Milch angerührte Speisestärke hinzufügen, gut durchrühren und solange einkochen, bis die Masse ganz fest ist (ansonsten weicht der Teig in den Formen durch) und abkühlen lassen. Die Formen mit jeweils nicht zuviel Masse füllen.

Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Trinkglas jeweils kleine Deckel ausstechen und damit die Formen dicht verschließen .

Mit Eigelb bestreichen und dann mit einer Gabel Löcher in die Deckel stechen, durch die beim Backen entstehender Dampf entweichen kann.

Bei 180 - 200 °C ungefähr 20 min. lang backen und danach die fertigen Empadinhas entnehmen - diese vorher am Besten rundum mit einem Messer vom Rand her lösen.