



AFRIKANISCHE MINIS

mit Bio Vollkorn Blätterteig Vegan von Moin



vegan



AFRIKANISCHE MINIS

ZUTATEN

für 24 Minis

1 Pck. Bio Vollkorn Blätterteig Vegan
100 g Süßkartoffel
100 g Mais
300 g Cherrytomaten
40 g getrocknete Aprikosen
2-3 EL Erdnussauce
1 Bund Koriander
Salz und Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten
1 Mini-Muffinform
Margarine (z.B. von Alsan) zum Einfetten
der Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C Grad vorheizen. Teigscheiben trennen, ca. 5 Min. antauen. Mini-Muffinform mit weicher Margarine einfetten. Scheiben übereinander legen, in 4 gleich große Quadrate schneiden. Teigquadrate in die Mulden der Backform legen und andrücken.
2. Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten vierteln, Koriander klein hacken. Aprikosen klein würfeln.
3. Süßkartoffeln mit Olivenöl anbraten. Mais, Tomaten und Erdnusssoße dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Füllung leicht abkühlen lassen und den Koriander und die Aprikosen unterrühren.
4. Füllung auf die 24 Mulden verteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 30 Min. backen.



Zubereitung:
ca. 24 Min.



Backzeit:
ca. 30 Min.



175°C



155°C



Die Minis haben wir mit **Bio Vollkorn Blätterteig Vegan** gebacken – sie gelingen aber auch mit jedem anderen Blätterteig von MOIN.

Schneideskizze



WWW.MOIN.BIO