

# Cocarrois de Mallorca

Mit dem Rezept für Cocarrois de Mallorca lässt sich etwas ganz besonderes zubereiten. Spanisches Feeling für Zuhause, einfach ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

### Für den Teig

300 ml	Wasser
120 g	Olivenöl
150 ml	Orangensaft
100 g	<a href="#">Butter</a>
700 g	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

### Für die Füllung

700 g	<a href="#">Spinat</a> (Frisch)
3 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
100 g	<a href="#">Rosinen</a>
20 g	Pinienkerne
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Cocarrois de Mallorca** als Erstes Eier in eine Schüssel schlagen. Danach den Orangensaft und die Butter dazugeben und alles gut vermischen. Anschließend Wasser und

Öl in die Schüssel geben und wieder gut durchmischen. Jetzt nach und nach das Mehl dazugeben, dabei immer gut durchkneten. Den Teig für etwa fünf Minuten kneten, bis sich eine geschmeidige, glatte Masse ergibt. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken, diese muss auf dem Teig aufliegen, damit dieser keine Haut bekommt. Jetzt alles für etwa dreißig Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° vorheizen und die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Den Spinat unter reichlich klarem Wasser abwaschen, sehr gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Als Nächstes eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Dann den Spinat, die Pinienkerne und die Rosinen dazu geben. Bei mittlerer Hitze alles für etwa fünf Minuten dünsten lassen. Von Herd nehmen und beiseitestellen.
3. Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.
4. Den Teig darauf sehr dünn ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte jedes Kreises etwa zwei Esslöffel der Füllung geben. Die Kreise zusammenklappen und die Enden gut festdrücken. Jetzt ein Backblech einfetten und die Teigtaschen darauflegen. Das Blech nun für etwa zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Teigtaschen schön gebräunt sind, gleich servieren.

## **Tipp**

Die Cocarros de Mallorca schmecken, zusammen mit frischem Knoblauchbrot serviert, besonders gut. Auch ein frischer, knackiger Salat passt hervorragend dazu. Bei der Füllung lässt sich das Rezept natürlich etwas abwandeln und mit den eigenen Lieblingszutaten zubereiten.