Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Pikante Teigtaschen

Hauptspeise Fingerfood Hausmannskost Jause

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Mehl in eine Schüssel geben, restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem Teig verarbeiten. Teig flach gedrückt und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Füllung die Zwiebel sehr fein würfeln. Schinkenspeck ebenfalls fein würfeln. Zwiebel-, Schinkenspeckwürfel und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise (Ø 8 cm) ausstechen. Je einen Teelöffel Füllung auf die Mitte eines Teigkreises geben. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig so über die Füllung klappen, dass Halbkreise entstehen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Teigtaschen auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren, die Taschen damit bestreichen und ca. 25 Minuten backen.

Für den Joghurt Dip Danone Activia Natur mit den klein gehackten Kräutern und Salz vermischen und abschmecken.

Die lauwarmen Teigtaschen mit dem Dip servieren.

Zutaten

- Teig:
- 225 g Weizenmehl
- 150 g Crème fraîche
- 150 g weiche Butter
- Füllung:
- 1 Zwiebel
- 100 g Schinkenspeck
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zum Bestreichen:
- 1 Ei
- 1 TL Milch
- Joghurt Dip:
- Danone Activia Natur 2x115g
- Gemischte Kräuter
- Salz