

KNUSPRIGE GEFÜLLTE DREIECKE / TÜRKISCHE TEIGTASCHEN



Knusprige, gefüllte Teigtaschen, die warm oder kalt als Fingerfood verspeist werden können.



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

ZUBEREITUNG TEIG

Öl, Butter, Ei, Eiweiß, Joghurt und Essig verrühren. Etwas Mehl mit Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Salz einrühren. So viel Mehl einkneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Den Teig abdecken und kurz ruhen lassen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Inzwischen die Füllung zubereiten. Dafür die Petersilie und den Lauch fein hacken, Weichkäse mit den Händen zerbröseln und alles vermengen.

TEIGTASCHEN FERTIGSTELLEN

Den Teig etwa 2 mm dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In 5x5 cm große Quadrate schneiden. Hierfür nehme ich einen Teigportionierer als Hilfe. Mit jeweils 1 Teelöffel der Füllung bedecken und die Dreiecke mit den Fingern verschließen. Mit einer Gabel an den Rändern zusammen drücken und auf ein Blech setzen.

Das Eigelb evtl. mit Wasser vermischen und die Teigstücke damit bestreichen und anschließend mit Schwarzkümmel bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 200 °C für ca. 20 Min. backen.

Warm oder kalt servieren. Die Teigtaschen schmecken auch am nächsten Tag gut.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- 100 g** Öl
- 50 g** Butter (flüssig)
- 1** Ei
- 1** Eiweiß
- 150 g** Joghurt (3,5 %)
- 1 EL** Essig
- 1** Backpulver
- 1 TL** Salz
- 540 g** Mehl (bis zu)

FÜLLUNG:

- 125 g** Weichkäse oder Schafskäse
- ½** Petersilie
- ½** Stange Lauch

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- 1** Eigelb
- 2 EL** Wasser (evtl.)
- Schwarzkümmel