Rezept

Mandeltaschen

Ein Rezept von Mandeltaschen, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	Vollmilch-Joghurt
30 g	Butter
3 EL	Öl
1 Prise	Salz
100 g	gemahlene Mandeln
2 EL	Zitronensaft
1 Msp.	gemahlener Kardamom
	1/2 Würfel Hefe (20 g)
1	Ei (Größe S)
3	1/2 EL warme Milch
250 g	Mehl (Type 550)
65 g	Puderzucker
1 EL	Rosenwasser
2 EL	Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Joghurt und Hefe verrühren, kurz quellen lassen. Die Butter schmelzen, abkühlen lassen. Das Ei trennen. Butter mit Öl, Milch und Salz verrühren und mit dem Eiweiß unter den Joghurt heben. Mehl darüber streuen und gut verkneten. 1 Std. gehen lassen.

2. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Füllung Mandeln, Puderzucker, Zitronensaft, Rosenwasser und Kardamom vermischen.

3. Den Teig in 20 Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Zwischen den Handflächen zu Fladen von 10 cm Ø formen (Step 1), jeweils etwas Füllung darauf setzen (Step 2) und die Ränder gut festdrücken (Step 3). Aufs Backblech legen. Eigelb mit einigen Tropfen Wasser verquirlen, die Taschen damit einpinseln. Mit Sesam bestreuen. Die Mandeltaschen im heißen Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.