

## Rezept

# Gefüllte Halbmondtäschchen

Ein Rezept von Gefüllte Halbmondtäschchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	Salz
<b>1 Msp.</b> Kurkumapulver	<b>1 EL</b> weiche Butter
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Schalotte
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>150 g</b> Lammhackfleisch
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 TL Baharat (siehe Rezept-Tipp)	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer	Backpapier für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit 1 Prise Salz und Kurkuma mischen. Butter und Öl mit den Fingern einarbeiten, bis ein etwas »sandiger« Teig entsteht. Nach und nach 80-90 ml Wasser untermischen und so lange kneten, bis der Teig elastisch ist. In Folie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung Schalotte schälen, fein würfeln. Mit Pinienkernen, Hackfleisch, etwas Salz und den Gewürzen mischen.
3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig ausrollen. Kreise von ca. 7 cm Ø ausstechen. Jeweils einen Löffel voll Füllung auf eine Hälfte setzen und den Teig darüber zusammenklappen. Die Teigränder gut verschließen und mit Gabelzinken ein regelmäßiges Muster hineindrücken.
4. Die Halbmonde auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.