

Rezept

Gefüllte Halbmondtäschchen

Ein Rezept von Gefüllte Halbmondtäschchen, am 18.05.2025

Zutaten

 150 g
 Mehl
 Salz

 1 Msp.
 Kurkumapulver
 1 EL
 weiche Butter

 1 EL
 Olivenöl
 1 Schalotte

 2 EL
 Pinienkerne
 150 g
 Lammhackfleisch

 Salz
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

 1/2 TL Baharat (siehe Rezept-Tipp)
 1 TL
 getrockneter Oregano

 1 Msp.
 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.