

Rezept

# Hackfleischtaschen

Ein Rezept von Hackfleischtaschen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>6</b> längliche Scheiben TK-Blätterteig (450 g)	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>4</b> Soft-Aprikosen
<b>6</b> Walnusshälften	<b>300 g</b> Rinderhackfleisch
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>1/2 TL</b> Chiliflocken
<b>1/2 TL</b> Salz	<b>1</b> Eigelb
<b>1 EL</b> Milch	Backpapier für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf der Arbeitsfläche bei Zimmertemperatur auftauen lassen, dann mit einem scharfen Messer halbieren, sodass 12 Quadrate entstehen.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen (dunkelgrüne Teile entfernen), waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Soft-Aprikosen und Walnüsse fein würfeln. Alles mit Hackfleisch, Kreuzkümmel, Chiliflocken und Salz verkneten.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus der Hackfleischmasse je ca. 1 EL abnehmen, zu einem walnussgroßen Bällchen formen und auf eine Seite der Blätterteigrechtecke legen. Die andere Teighälfte über die Füllung schlagen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken, damit nichts herausquillt.
4. Die Blätterteigtäschchen auf das Blech legen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Taschen damit einpinseln. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Warm oder kalt servieren.