

Rezept

Shekerbura – süße Teigtaschen

Ein Rezept von Shekerbura – süße Teigtaschen, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Füllung

190 g gehackte Walnüsse

120 g Zucker

1/2 EL gemahlene Kardamom

Für den Teig

1/2 EL Trockenhefe

1/2 EL Mehl (Type 405)

1/2 EL Zucker

1 Eigelb (Größe M)

1 Prise Salz

1/2 Pck. Vanillezucker

450 g Mehl (Type 405)

65 g geschmolzene Butter

110 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung Walnüsse, Zucker und Kardamom in einer Schüssel vermengen.

2. Für den Teig Trockenhefe, Mehl, Zucker und 40 ml lauwarmes Wasser verrühren und ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Eigelb, Salz und Vanillezucker in die Hefemischung rühren. Mehl in eine Schüssel füllen und eine Mulde formen. Hefegemisch, Butter und Milch in die Mulde gießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

4. Aus dem Teig kleine Kugeln (à 35 g) formen und dünn kreisrund ausrollen.

5. Jeweils 1 EL der Füllung mittig auf die Fladen verteilen, die Enden leicht mit Eiweiß einstreichen, Teigfladen halbmondförmig zusammenklappen und Enden gut zusammendrücken.

6. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 °C/Umluft 175 °C) Mit einem Marzipankneifer, einer Pinzette oder einem Maggash Teigtaschen verzieren.

7. Shekerbura auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.