

Rezept

Süß-pikante Teigtäschchen

Ein Rezept von Süß-pikante Teigtäschchen, am 10.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	Salz
80 g kalte Butter	1 Ei
5 EL Milch	50 g Sojabohnensprossen
1 Stück frischer Ingwer (etwa 3 cm)	1 Schalotte
150 g geräucherte Putenbrust am Stück	150 g frische Ananas (geschält gewogen)
weißer Pfeffer	½ TL Currypulver
Mehl zum Ausrollen	1 Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Teigtäschchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit ½ TL Salz mischen. Die Butter in kleinen Stücken mit dem Mehl zerreiben. Ei und Milch zufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Sprossen kalt abbrausen, abtropfen lassen und klein schneiden. Ingwer und Schalotte schälen und sehr fein hacken. Putenbrust und Ananasfruchtfleisch sehr klein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten locker mischen, mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.
3. Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, den Teig darauf 3 mm dick ausrollen. Acht Quadrate von 12 x 12 cm ausschneiden. Die Füllung in die Mitte der Teigflecken verteilen. Die Teigländer mit Wasser bepinseln. Die Teigflecken zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder ringsherum festdrücken.
4. Den Ofen auf 200° vorheizen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigtäschchen damit bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in etwa 30 Min. goldbraun backen.