

Rezept

# Teigtäschchen mit Myzithra

Ein Rezept von Teigtäschchen mit Myzithra, am 28.03.2025

## Zutaten

### Für den Teig:

**500 g** Mehl **½ TL** Salz  
**50 ml** Raki (Tresterschnaps; ersatzweise Wasser) **100 ml** Olivenöl

### Für die Füllung:

**3 Stängel** Minze **350 g** griech. Weichkäse Myzithra (ersatzweise 250 g Ricotta und 100 g Ziegenfrischkäse)  
**2** Eier (M) Salz  
Pfeffer

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten **1** Ei (M)  
**10 EL** Sesam zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, Salz, Raki und Olivenöl in einer großen Schüssel mit ca. 200 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt bei Zimmertemperatur 20 Min. ruhen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit für die Füllung die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Myzithra in einer Schüssel mit den Eiern und der Minze verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig 2 mm dünn ausrollen. Mit einem umgedrehten kleinen Teller Kreise von ca. 12 cm Ø ausstechen. Jeweils 1 gehäuften Esslöffel Füllung in die Mitte der Teigkreise geben und vier Seiten etwas einschlagen, sodass die Füllung in der Mitte noch sichtbar ist. Das Ei verquirlen und die Teigtäschchen damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen.
- 4.** Die Teigtäschchen mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und nacheinander im Backofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und warm oder kalt genießen.