

Teigtaschen mit Sommerfrüchten

Für 10 Taschen:

Für den Teig:

200 g Butter, kalt	55 g Pflanzenfett	375 g Mehl
2 1/4 TL Zucker	1 1/2 TL Salz	1 Eigelb
160 ml kaltes Wasser	Mehl	

Für die Füllung:

2 Pfirsiche	150 g Himbeeren	4 EL Mehl
120 g Zucker	100 g Brombeeren	100 g Blaubeeren

zusätzlich:

1 Ei	1 TL Wasser
------	-------------

Butter und Pflanzenfett in kleine Stücke schneiden und in das Gefrierfach legen. In der Zwischenzeit Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Dann mit den Fingerspitzen das kalte Fett zu einer grob krümeligen Masse einarbeiten. Das Eigelb mit 160 ml kaltem Wasser vermischen, zur Teigmasse geben und mit einer Gabel untermischen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und möglichst schnell zu einer Scheibe formen, damit das Fett nicht zu weich wird. Die Teigscheibe in Klarsichtfolie einpacken und 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren, den Stein entfernen, die Frucht in Streifen schneiden. Pfirsich mit den Himbeeren in 2 EL Mehl und dann in 60 g Zucker wenden.

Brom- und Blaubeeren abspülen, abtropfen lassen und ebenfalls in 2 EL Mehl und dann in 60 g Zucker wenden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Teigplatte die Hälfte abschneiden, den Rest noch im Kühlschrank lagern. Die Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, dann Rechtecke(ca.10 x 8 cm) ausschneiden. Auf die eine Hälfte der Rechtecke jeweils 1 EL einer Fruchtmischung geben, die andere Hälfte überklappen und dann den Rändern zusammendrücken. Mit den Zinken einer Gabel ein Muster in den Saum stanzen. 1 Ei mit 1 TL Wasser verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Die Taschen auf das Backblech geben und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Nach 15 Minuten die Farbe prüfen und mit Backpapier bedecken, falls die Taschen zu dunkel werden.

Während die ersten Taschen packen den restlichen Teig ausrollen, weitere Taschen füllen und backen.

Cynthia Barcomi am 03. Juli 2015