

Teigtaschen mit Blaubeeren und Ziegenkäse

240 g Mehl	85 g Vollkornmehl	2 TL Zucker
1/2 TL Salz	3 TL Butter, kalt	2 Eigelb
175 ml Wasser, kalt		
Für die Füllung:		
2 Gramm Blaubeeren	1 TL Zucker	1 TL Mehl
1 TL Vanille-Extrakt	225 g Ziegenfrischkäse	
Für das Topping:		
1 Ei	Zucker	

Mehl, Vollkornmehl, Zucker und Salz in der Küchenmaschine vermischen.

Butter dazugeben und noch einmal vermengen. Eigelb und Wasser einfüllen. Teig verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und gut kneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl legen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Blaubeeren und Vanille-Extrakt in eine Schüssel geben. Mehl und Zucker hinzufügen. Alles gut vermischen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise mit circa 10 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Ziegenkäse und einen Teelöffel Blaubeeren in die Mitte geben. Ei verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Teig so über die Füllung klappen, dass ein Halbkreis entsteht.

Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Empanadas auf das Backblech legen und mit dem restlichen Ei bepinseln. Mit etwas Zucker oder Hagelzucker bestreuen. Teigtaschen für circa 15 bis 18 Minuten goldbraun backen.

NN am 05. November 2022