

Hackfleisch-Ajvar-Taschen mit Knoblauchdip & buntem Salat



Diese Woche gibt es mal wieder eine herzhafte Nascherei. Für das Catering neulich hatte ich 2 Rollen Dinkel-Blätterteig gekauft, um Ajvar-Schnecken zu backen. Da wir aber nach meiner Foodsharing-Abholung beim Bäcker so viel Brot, Brötchen und Teilchen hatten, habe ich die Schnecken weggelassen.

Also konnte ich was anderes damit anstellen und da mir die Idee mit dem Ajvar gefiel, wurde mit einer Packung Rinderhackfleisch und Rahmjoghurt mit Knoblauchsatz vom Markt und frischen Kräutern vom Balkon ein Sonntagsschmaus daraus.

Die Taschen sind wirklich unkompliziert und recht schnell im Ofen. Am besten genießt man sie frisch, lässt sie also nur so weit abkühlen, dass man sie gut essen kann.

Während die Taschen backen, kann man den Dip anrühren und den Salat zubereiten. Und trotz des geringen Aufwands machen die Taschen was her, eignen sich also auch schön für Gäste.

Und wenn man Sojahackfleisch nimmt (und veganen Joghurt), kann man die Taschen ziemlich gut vegetarisch zubereiten oder sogar vegan. Auch Reste von dieser [Belugalinsen-Bolognese](#) passen gut als Füllung.



Für 8 Stück:

1 Rolle Dinkel-Blätterteig
300 g Rinderhackfleisch
4 EL Ajvar
150 g Rahmjoghurt/Sahnejoghurt
Knoblauchsatz
Schnittlauchröllchen
Frische Kräuter und Blüten zum Dekorieren
Salat zum Anrichten
Essig & Öl nach Geschmack
Öl zum Braten
Salz & Pfeffer

Das Hackfleisch in etwas Öl kurz anbraten, bis es fast gar ist. Das Ajvar unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung abkühlen lassen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Den Teig der Länge nach halbieren und dann beide Hälften in 4 gleich große Stücke teilen. Jeweils etwa 1 gehäuften Esslöffel Fleischfüllung auf jedes Rechteck geben und dann von 2 Seiten her den Teig über die Füllung klappen, sodass oben noch etwas Füllung zu sehen ist. Die Ränder mit einem Messer zusammendrücken, damit die Tasche dicht ist.

Die Taschen auf das Blech legen und in 20–25 Minuten goldbraun und knusprig backen.

In der Zwischenzeit den Joghurtdip herstellen. Dafür den Joghurt mit Knoblauchsatz würzen und Schnittlauchröllchen unterrühren. (Wer kein Knoblauchsatz hat, nimmt eine kleine gepresste Zehe oder Knoblauchpulver und Salz.)

Den bunten Salat zubereiten und nach Belieben mit Blüten (z. B. Dill-, Schnittlauchblüten) garnieren. Die Taschen warm und mit dem Dipp und dem Salat servieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst es euch gut gehen,

eure Judith

Vegane Apfel- & Preiselbeer-Taschen mit Mohn



Gestern Abend hatte Naschkater sooo Lust auf was Süßes. Nach einem langen Ausflug musste er seinen Energiespeicher

aufladen. Obwohl auch ich ziemlich platt war, ließ ich mich breitschlagen – unter der Voraussetzung, dass Kater assistiert.

Wir nahmen uns ein paar schrumpelige Äpfel vor und während ich einen schnellen veganen „Quark-Öl-Teig“ knetete (das Rezept stammt von meinen [Neujahrs-Schweinchen](#)), schnippelte Naschkater die Äpfel klein.

Die Taschen sind super schnell gemacht, denn der Teig lässt sich wirklich gut verarbeiten.

Natürlich kann man die Apfelfüllung auch ersetzen – zum Beispiel durch Nussfüllung, Mohnmasse oder Konfitüren.

Da unsere Apfelfüllung nicht ganz reichte für die Menge des Teigs (ich habe die Menge für euch angepasst), habe ich noch Taschen mit Preiselbeeren gefüllt. Ich muss sagen, dass mir diese Variante sogar noch besser schmeckte. Man kann also auch einfach alle Taschen damit füllen oder feine Apfelwürfel mit Preiselbeeren mischen statt mit Apfelmus.



Für 15-20 Stück:

TEIG

260 g Sojajoghurt
60 g Öl
70 g Zucker
450 g Dinkelmehl (Type 1050)
15 g Backpulver
1 Prise Salz
10 g Mohn

FÜLLUNG

3 mittlere Äpfel, geschält und fein gewürfelt
2 TL Zimt
1 EL (Kokos)Zucker
3 EL Apfelmus (oder Preiselbeerkonfitüre)

Für den Teig die flüssigen Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die trockenen Zutaten darüber wiegen und dann alles mit den Knethaken des Handmixers verkneten.

Für die Füllung die Äpfel mit dem Zimt, dem Zucker und dem Apfelmus bzw. der Preiselbeerkonfitüre verrühren.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein mit Backpapier belegtes Blech bereit stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise auf das Blech legen, ca. 1 EL Füllung in die Mitte setzen und einen zweiten Teigkreis darüber legen. Die Ränder gut festdrücken, um die Tasche zu verschließen und nach Belieben mit einer Gabel noch einmal rundherum ein Muster hinein drücken.

Ein paar Löcher in die Taschen piksen, damit der Dampf entweichen kann.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Ich hoffe, ihr habt alle einen sonnigen Sonntag und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Knusper- Dreiecke mit Quark-Fruchtfüllung



Vor einigen Jahren hat eine Bekannte einmal einen Kochkurs gemacht, indem sie marokkanische Briouats zubereitete. Diese gefüllten Teigtaschen werden ursprünglich herzhaft gefüllt, man kann sie aber auch süß machen, zum Beispiel mit Trockenfrüchten.

Gabi überließ mir die Rezepte und schon seit Jahren wollte ich sie nachbacken, kam jedoch nie dazu.

Diese Woche war es endlich soweit. Natürlich hatte ich dann zwar Zeit und Filoteig da, aber das Rezept nicht dabei, weil ich bei meinem Naschkater war und nicht bei mir im Naschkatzenreich. Also wurde mal wieder improvisiert und – ihr

ahnt es schon – resteverwertet. Es war nämlich noch Quark da, der weg musste. Also wurde die Füllung großzügig angereichert und heraus kamen knusprige Triangeln mit wenig Zucker, die etwas an Fruchtschnitten erinnern und definitiv eine gesündere Zwischenmahlzeit als Kuchen darstellen. =)

Ihr braucht:

1 Packung Filoteig
100 g getrocknete Aprikosen
6 getrocknete Feigen
250 g Quark
2-3 EL Limoncello, Rum oder Zitronensaft
2-3 EL Gries
2 gestrichene EL Zucker (wer mag, nimmt ersatzweise
Agavendicksaft oder Honig)

mehrere EL geschmolzene Butter oder Margarine zum Bepinseln
des Teiges

Die Trockenfrüchte erst in feine Streifen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Mit der Flüssigkeit mischen und kurz ziehen lassen.

Den Zucker, den Gries und den Quark dazugeben und alles gut vermengen.



Den
Teig ausbreiten und in drei lange Streifen schneiden (ich

schätze es sind ca. 12×40 cm).

Jeden Streifen mit flüssiger Butter/ Margarine bestreichen, dann an den unteren Rand etwas seitlich einen Esslöffel Füllung setzen.

Nun die untere Ecke des Streifens, an der keine Füllung sitzt, nehmen und über die Masse klappen, so dass sie mit einem Dreieck Teig bedeckt ist. Dieses erste Dreieck weiterhin so nach oben hin umklappen, dass sich der Teig um die Füllung wickelt und man am Ende eine Tasche hat. Auf den Fotos könnt ihr das hoffentlich gut erkennen.



Die

Taschen außen noch einmal bepinseln und bei 170°C 20-25 Minuten goldbraun backen.[nurkochen]

Variante:

Als Füllung kann man auch sehr gut Bananen nehmen. Das war meine Restelösung, da ich etwas mehr Teig als Füllung hatte. (Wir fanden diese Füllung ehrlich gesagt fast noch besser! =) Eine Banane in kleine Stücke schneiden und die Taschen damit genauso füllen wie mit der Quarkmasse. Wer mag kann noch etwas Zimt darüber geben.

Zu den frischen, noch warmen Quark- Taschen würde gut eine Vanillesauce passen, um sie als Dessert zu essen. Zu den Bananen- Taschen passt wunderbar eine Schokosauce!

Ansonsten sind die Dreiecke ein toller leichter Snack für

zwischendurch.

Vielleicht entstehen bei euch ja noch mal ganz neue Füllungen!
Falls ja, freue ich mich, davon zu hören und ich hoffe, ihr
habt Spaß beim Nachbacken und Knuspern!

Habt eine genussreiche Zeit,
eure Judith