



Rezept von **Kuechen-Chefin**
am 13.10.2017

"Gabs heute Abend bei uns."

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Gefüllte Sesam Teigtaschen

Menüart: **Hauptspeise, Snack, Fingerfood**
Herkunft: **Deutschland**
Anlass: **Party, Picknick, Brunch, Fußball**
Zubereitungsart: **Backen, Braten, Dünsten, Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 80 Min.**

Zutaten für 3 Portionen

für den Hefeteig

200 ml Milch
100 ml Olivenöl
100 ml Cremefine
1 Pck trocken Hefe
600 g Mehl
1 Teel Salz
1 Teel Zucker

für die Füllung

250 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Paprika
etwas frische Petersilie
2 Eßl Olivenöl
2 Eigelbe zum Bestreichen
Sesamkörner zum bestreuen

Zubereitung

Milch, Olivenöl, Cremefine, Hefe, Salz, Zucker und Mehl mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zugedeckt an einem warmen Ort cirka 60 Min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit, Zwiebel schälen und würfeln.

Petersilie waschen, trockenschütteln und klein schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Zwiebelwürfel andünsten, das Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten.

Petersilie untermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Hefeteig noch mals durchkneten.

Zwölf kleine walnussgroße Teilchen formen.

Mit dem Nudelholz rund ausrollen, mit je 1 Eßl Hackfleisch auf die Mitte der Teigfläche geben und zu einem Halbkreis zuklappen.

Mit Hilfe einer Kuchengabel leicht die Ränder andrücken.

Auf ein mit Backpapier gelegtes Backblech legen, zum Schluss mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Im Vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 180° cirka 15 Min goldgelb backen.