



TEIGTASCHEN MIT OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

- Für den Mürbteig:** Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.
- Für die Füllung:** Die Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden. Schinken fein würfeln. Anschließend eine Masse aus Alpenhain Original Obazda, Zucchini- und Schinkenwürfeln, Speisestärke sowie 2 Eigelb herstellen.
- Den Mürbteig dünn ausrollen und in rechteckige gleiche Stücke schneiden. Die Ränder der einzelnen Stücke mit Eigelb einstreichen.
- Die Alpenhain Original Obazda-Füllung mittig in die Rechtecke füllen und diese wie eine Tasche zusammenfalten.
- Die Tasche quer auseinander schneiden und mit Eigelb bestreichen.
- Die gefüllten Teigstücke unterschiedlich mit Mohn, Kümmel und Paprikaflocken bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 180° C/ Gas: laut Herstellerangaben) ca. 12-15 Minuten backen.



ZUTATEN

4

Für den Mürbteig:

500 g	Mehl
300 g	Butter
2	Eier
1 Päckchen	Backpulver
	Salz

Für die Füllung:

1/2	kleine Zucchini
50 g	Schinken
185 g	Alpenhain Original Obazda
1 EL	Speisestärke
1	Eigelb
	Mohn, Kümmel und Paprikaflocken zum Bestreuen

Zum Bestreichen:

2	Eigelb
---	--------