



TEIGTASCHEN MIT OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. **Für den Mürbteig:** Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.
2. **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.
3. Den Mürbteig dünn ausrollen und in rechteckige gleiche Stücke schneiden. Die Ränder der einzelnen Stücke mit Eigelb einstreichen.
4. Die Alpenhain Original Obazda-Füllung mittig in die Rechtecke füllen und diese wie eine Tasche zusammenfalten.
5. Die Tasche quer auseinander schneiden und mit Eigelb bestreichen.
6. Die gefüllten Teigstücke unterschiedlich mit Mohn, Kümmel und Paprikaflocken bestreuen.
7. 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
---	--------