

Jamaikanische Maultaschen mit Käse

Kategorien: Maultaschen, Land, Jamaika

Zutaten für: 6 Portion(en)

500	Gramm	Mehl
2	Tassen	Wasser
1	Prise	Kräutermischung
1	Dose	Ananas (alternativ: Mango)
550	Gramm	Schinken
200	Gramm	Edamer (alternativ: Gouda)
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Essl.	Zwiebelwürfel
1	Prise	Salz
1	Handvoll	Blüten
1	Teel.	Ingwer

Anleitung:

Das Mehl mit dem Wasser und dem Salz vermengen. 5 Minuten durchkneten, der Teig sollte dann leicht dehnbar sein. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Die Ananas und den Schinken in sehr kleine Stücke schneiden, mit Salz, Cayennepfeffer und der Kräutermischung mischen. Gehackten Ingwer und Zwiebel zugeben. Essbare Blüten vorsichtig unterrühren. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, die Masse mit einem Löffel in Abständen von 3 cm daraufgeben. Um die Füllung herum schneiden, sodass kleine Vierecke entstehen. Den Teig zu kleinen Würsten formen, beide Enden bis zur Mitte hin abknicken. Auf ein Backblech geben und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Den Käse reiben und über die Maultaschen geben, so lange sie noch warm sind. Mit eventuell restlichen Blüten garnieren. mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit 35 Minute(n)

Pro Portion etwa 500 kcal