

Teigtaschen mit Dattelfüllung

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 24 Portionen

1		Gedaempfter Brotteig
60	Gramm	Schweineschmalz
1	Tasse	Sojabohnenpaste
250	Gramm	Datteln , feingehackt

Anleitung:

Im den Wok oder die Stielpfanne bei mittlerer Hitze das Schmalz geben . Ist das Schmalz ganz geschmolzen , die Sojapaste und die Datteln zugeben. Unter staendigem ruehren ca. 8 - 10 Minuten braten. Den gesammten Pfanneninhalt in eine Schuessel geben und voellig auskuehlen lassen. Aus Der Masse zwischen den Handflaechen ca. 2 1/2 cm. grosse Baellchen rollen. Damit die Teigplatten fuellen. Dazu den Teig mit den Haenden zu einer ca. 5 cm Dicken Wurst rollen und mit einem Messer ca. 2 1/2 cm dicke Stuecke Davon abschneiden. Jedes Stueck mit der Hand flach druecken und mit dem Nudelholz zu einer ca. 10 cm durchmessenden Scheibe ausrollen. Die Fuellung auf die Scheibe geben . Den Teig um die Fuellung in losen Falten , die sich oben Treffen, zusammenraffen und mit einer Drehung fest Verschliessen . Teigtaschen auf Pergamentpapierquadrate setzen mit einem Trockenem Tuch bedecken und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Den unteren Teil eines Dampftopfes bis ca. 2 cm unterhalb des Einsatzes mit Wasser fuellen. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Teigtaschen auf den Einsatz setzen. Den Topf fest verschliessen und ca. 10 Minuten Daempfen.