

SCHINKEN-KÄSE Joghurttaschen

Das brauchst Du:

200 g **NATURJOGHURT**

1/2 TL Natron, 1/2 Zucker, 1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Scheiben Schinken, 100 g vom
ggf. Frischkäse oder Kräuteraufstrich,

So machst Du's:

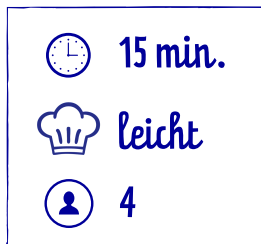
Zuerst vermengst Du Joghurt, Salz, Zucker und Natron miteinander und fügst nach und nach das Mehl hinzu. Am besten mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in kleine Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Dann dünn ausrollen und die Mitte mit Aufstrich bestreichen, den Schinken auflegen und mit Reibkäse bestreuen. Eine weitere Platte Teig drauflegen und die Ränder zusammendrücken, sodass kein Käse auslaufen kann.

In einer Pfanne den Butter schmelzen und die gefüllten Taschen beidseitig goldbraun anbraten.

Genuss-Tipp:

Du kannst diese leckeren Joghurttaschen natürlich nach Lust und Laune füllen: z.B. mit Speck oder vegetarisch nur mit Käse oder sogar auch süß mit Nutella, Kokosraspeln & Bananen. Schmeckt einfach immer! Die gefüllten Taschen eignen sich auch perfekt für ein schnelles Frühstück unterwegs. Und dazu: unsere Blitz-Grillsauce.



Erlebnis Sennerei

Zillertal

WWW.ESZ.TIROL

