

CHINESISCHER WAN-TAN TEIG

REDLINE

Für ergibt ca. 25 Stk.

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

15 Minuten aktiv, 60 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. --.70

Nährwert pro Rezept

421 Kcal, 1 g Fett, 86 g KH

Zutaten

100 g Weissmehl

50 g Ei (sollte das Ei zu klein sein,
mit Wasser ergänzen)

1.5 g RedLine Helvetica

1

Alles zusammen in eine Schüssel geben
und 3 Min. auf Stufe 2
mit dem Flachrührer vermengen
60 Min. ruhen lassen
den Teig ca. 1 mm dick auswallen, so dass
man Zeitung hindurch lesen könnte
80 x 80mm grosse Quadrate ausschneiden

INFO

Zum Befüllen des Teigs kann man eine beliebige Fleisch- oder Gemüsemasse verwenden.
Wichtig dabei ist, dass die Masse klein geschnitten ist (z.B. Hackfleisch).

Um den Teig zu befüllen gibt man kleine Häufchen der Masse in die Mitte der Rechtecke,
bestreicht die Kanten des Teigs mit Wasser und formt den Teig zu kleinen Säckchen.
Durch das Wasser klebt der Teig zusammen.

Die fertigen Taschen kann man bei 180°C knusprig und gold/gelb frittieren oder ca. 12 Min.
dämpfen.

Tip!

Wenn du den Teig ohne Füllung frittierst und nach dem Frittieren mit Puderzucker bestreut hast du
Fasnachtschüechli!