

Blätterteigtäschli mit Sesam

500 g	Blätterteig
1-2	Eiweiss (geschlagen)
1 Tasse	Sesamsamen
250 g	Schweinefleisch (Stotzen, Nuss)
100 g	Speck
1 Tasse	Frühlingszwiebeln, gehackt

Marinade:

2 EL	Maizena
1 EL	Sherry
1 EL	dunkle Sojasauce
2 TL	Ingwer, gerieben oder gehackt
1	Eigelb
½ TL	Salz
½ TL	Sesamöl
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Zucker

Das Fleisch und den Speck im Cutter feinhacken, dann 20 Minuten marinieren. Das Fleisch mit den Frühlingszwiebeln vermischen.

Den Teig 1mm dick auswallen und in etwa 9 cm grosse Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat 1 bis 1 ½ Tee-löffel Füllung in die Mitte geben. Den Rand zusammenraffen und kleine Täschli formen.

Die Täschli bei der Öffnung mit Daumen und Zeigefinger festhalten; dann ins Eiweiss und anschliessend in die Sesamsamen tunken.

Die Täschli mit der Öffnung nach unten auf ein gefettetes Blech legen und bei 210° im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen.

Diese Rezept ergibt ca. 60 Teigtäschli.