

Gefüllte Teigtaschen

Teig:

300 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
160 g Topfen
1 TL Salz
85 g Öl
85 g Milch
Prise Zucker

Fülle

150 g Schinken
180 g geriebener Käse
100 g Frischkäse
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer, Kräuter

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, und dünn ausrollen. Quadrate schneiden.

Auf je ein Quadrat die Fülle geben, und mit einem 2. schließen.

O/U-Hitze, 180° Grad, ca. 15 min. backen.

Mit Sauerkraut, Salat, oder einfach nur so... :-)