



Haltbarkeit im Tiefkühler: max. 2 Monate. Teig im Gemüsefach des Kühlschranks 3–4 Std. auftauen.



Schinken-Täschli (24 Stück):

Füllung: 200g Schinken und 1 EL Oreganoblättchen, fein gehackt, mit 5 EL Saucenhalbrahm mischen. Mit wenig Paprika, 1/4 TL Salz und wenig Pfeffer würzen. Formen: 1 Teigblatt mit 1 Ei, verklopft, bestreichen. Die Füllung in 24 gleich grossen Häufchen in gleichmässigen Abständen darauf verteilen. 2. Teigblatt darüber legen, Teig zwischen den Füllungen gut andrücken, durchschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen. Backen: siehe gefülltes Kleingebäck.