

Gefüllte Sauerrahm-Taschen

Das Rezept von den gefüllten Sauerrahm-Taschen ist sehr willkommen, wenn sich Gäste zu einer Kaffee oder Tee-Jause angekündigt haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für den Teig

125 g Margarine

200 g Mehl

100 g Sauerrahm

1 Prise [Salz](#)

Für die Füllung

Nach Belieben [Marmelade](#)

Für die Dekoration

Nach Belieben Staubzucker

Zubereitung

1. Für die gefüllten Sauerrahm-Taschen die Margarine in Stücken, das Mehl, den Sauerrahm und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Diesen anschließend in etwas Frischhaltefolie einschlagen und ca. 1 Stunde im Gefrierschrank ruhen lassen. Anmerkung: Wahlweise kann man den Teig auch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Nun den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (ca. 7,5 cm Ø) Kreise ausstechen. Eventuell schon mal den Backofen auf ca. 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Jetzt auf die Hälfte der Teiglinge jeweils einen Klecks Marmelade geben.
5. Nun die Marmeladen-Teilchen mit den restlichen Teiglingen abdecken und die Ränder ringsherum mit den Fingern andrücken.
6. Danach den Rand mit einer Gabel ringsherum zusammendrücken.
7. Als Nächstes die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.
8. Nach Ablauf der Backzeit die fertigen **Sauerrahm-Taschen** noch dick mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die gefüllten Sauerrahm-Taschen lassen sich auch mit einer Nuss oder Mohn-Masse befüllen.