

Joghurt-Teigtaschen mit Pistazien-Aprikosen-Ragout

Zutaten für 4 Portionen

250 g Aprikosen
6 getrocknete Datteln oder 4 getrocknete Feigen
2 EL gehackte grüne Pistazien
1 EL Weihenstephan Butter
6 EL flüssiger Honig
3 Stängel Zitronenmelisse
24 Wan Tan Blätter (ca. 8,5 x 9 cm)
400 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art
1 Pckg. backfeste Puddingcreme
1 Ei
1 Prise Salz
Etwas gemahlene Vanille aus der Mühle

Zubereitung

Aprikosen waschen, halbieren, dabei den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Trockenfrüchte grob würfeln.

In einem kleinen Topf Butter mit 3 EL Honig auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Aprikosen und getrocknete Früchte zugeben, unterrühren und eine Minute dünsten. Vom Herd nehmen und im Topf abkühlen lassen.

Ei trennen und Eiweiß verquirlen.

300 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art und 2 EL Honig mit der Puddingcreme und dem Eigelb in eine hohe Schüssel geben, mit dem Handrührgerät 2 Minuten aufschlagen. Auf jedes Teigstück einen Teelöffel der Füllung setzen. Die Teigränder mit dem Eiweiß dünn bepinseln. Teigtaschen zu Dreiecken falten, dabei Luftblasen zum Rand hin aus den Teigtaschen drücken, die Ränder noch einmal ein paar mm umschlagen und fest andrücken.

Einen breiten Topf mit Wasser, einer Prise Salz, Vanille und 1 EL Honig aufkochen, die Teigtaschen einlegen und knapp unter dem Siedepunkt etwa 4 Minuten garen. Mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben und mit der Aprikosenmischung anrichten. Mit gehackten Pistazien und Zitronenmelisseblättern garnieren. Dazu den restlichen Joghurt servieren.

Niveau: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten