

Täschli mit Mexico-Füllung

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Ergibt 20 kleine oder 10 grosse Täschli

1 EL Olivenöl

250 g Hackfleisch (Rind und Schwein)

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 roter Peperoncino, gehackt

4 EL Maiskörner aus der Dose, abgespült, abgetropft

3 Tropfen roter Tabasco

¾ TL Salz

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42 cm)

1 Ei, verknüpft

1. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch ca. 4 Min. braten. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Tabasco begeben, salzen, Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen.

2. **Formen:** 1 Teigblatt längs halbieren, auf den offenen Täschler legen, untere Hälfte mit Ei dünn bestreichen. Je 1 gehäufte Teelöffel in jede Vertiefung geben, Täschler schliessen, mit restlichem Ei bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück, gross: 153 kcal, E 7 g, Kh 10 g, F 10 g

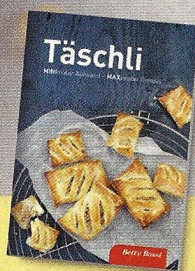
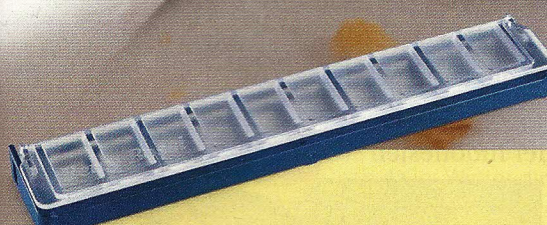
Stück, klein: 77 kcal, E 4 g, Kh 5 g, F 5 g



1994

1994 lancierte Betty Bossi den Täschler. Im Nu wurde er zu einem echten Kultobjekt. Landauf und landab wurden mit Begeisterung Täschli gebacken und an Apéros, Festen und als Mahlzeiten serviert. Mit Kreativität wurden die Betty Bossi Rezepte abgewandelt oder es wurden gar neue Füllungen ausprobiert. Viele haben lange darauf gewartet, dass der geliebte Täschler wieder im Angebot ist. Nun gibt es ihn wieder – sogar in einer verbesserten Ausführung für grosse und kleine Täschli.

Wer in Erinnerungen schwelgen und das ganze Rezeptbüchlein von 1994 anschauen möchte, findet es auf www.bettybossi.ch/zeitung.



BESTELL-TIPP

Mit dem neuen Täschler MiniMaxi gelingen gefüllte Teigtaschen im Nu und in Formvollendung. Die Neuauflage des klassischen Betty Bossi Produkts kann ausserdem noch mehr: Nun ist es möglich, in zwei verschiedenen Grössen zu «täscheln». Gross und klein, beides fein und ideal zum Apéro, als Hauptspeise oder als Dessert.

Dazu liefern wir ein neues Büchlein. Diesmal mit Rezepten von unseren Leserinnen und Lesern, die zwanzig Jahre lang Erfahrungen gesammelt haben beim Täschlibacken. Wir haben die eingesandten Rezepte getestet und die 36 besten für Sie ausgesucht.

Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf unserer Website

www.bettybossi.ch