

## **Salteñas**

Pikante Teigtaschen (ca. Stück)

### **Für den Teig:**

3 Tassen Mehl

¼ Tasse Zucker

½ TL Salz

½ Tasse lauwarme zerlassene Butter

¾ Tasse kochendes Wasser

### **Für die Zubereitung der Salteñas:**

¼ Tasse Milch

1 Eigelb

### **Für die Füllung:**

250 g gemischtes Hackfleisch oder auch Rindfleisch oder Hühnerfleisch

¾ Tasse gehackte Zwiebeln

2 EL gehackte Frühlingszwiebeln

½ Tasse gekochte Erbsen (Dose oder Glas)

½ Tasse geschälte, halbgekochte, kleingeschnittene Kartoffeln

2 EL bunten gemahlten Pfeffer oder Paprika

1 TL kleingehackte Petersilie

2 EL Öl

1 EL geschmacklose Gelatine in ¼ Tasse lauwarmen Wasser aufgelöst

4 EL kleingehackte schwarze Oliven ohne Kerne

3 EL Rosinen

1 gekochtes kleingehacktes Ei

Salz, Zucker, Oregano, Pfeffer nach Geschmack

### **Zubereitung des Teigs:**

Alle Zutaten vermischen. Gut miteinander verkneten. Bis zum nächsten Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

### **Zubereitung der Füllung:**

Zwiebeln und die Gewürze in Öl anbraten, dann das Fleisch dazugeben. Die Temperatur abschalten und abkühlen lassen. Die Gelatine, die Kartoffeln und die Erbsen dazugeben. Ebenfalls bis zum nächsten Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

### **Zubereitung der Salteñas:**

Auf einem Backbrett den Teig gut durchkneten und auswalken. Kreise mit einem Durchmesser von ca. 12 cm ausschneiden. Füllung auf den Teigkreisen verteilen, ebenso die Olivenstückchen, Rosinen und das gehackte Ei. Die Ränder mit ein wenig Milch und Eigelb einpinseln und dann zusammenklappen (halbieren). Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Milch und Eigelb bestreichen und im Ofen bei 200°C backen, bis sie goldgelb sind.