



Rezepte: Süßes Gebäck mit Fleisch

'Mpanadigghi aus Modica (Süße Teigtaschen mit Schoko-Rinderhack-Füllung)

Zutaten für ca. 25 Teigtaschen:

Für den Teig:

500 g feines Weißmehl
180 g Schmalz oder Butterschmalz
180 g Zucker
1 Ei (groß)
1 Eigelb
3 EL Marsala
3 g Hirschhornsalz
1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g fettfreies Rinderfilet
150 g. Schokolade (50 %)
200 g Mandelmehl (aus geschälten Mandeln)
60 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Nelken
ggf. Puderzucker zum Dekorieren

Für den Teig: Mehl und Schmalz/Butterschmalz in eine Schüssel geben und schnell mit den Händen bearbeiten. Dann Ei, Eigelb und Zucker hinzugeben. Gut vermischen und Marsala und Hirschhornsalz hinzugeben, dann die Prise Salz. Einmal alles glatt durchgeknetet. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Schokolade fein raspeln, Rinderfilet zu Hackfleisch verarbeiten und in einer Pfanne fettfrei garen lassen - ohne es zu braten und ohne, dass das Fleisch Farbe annimmt – bis so viel Feuchtigkeit wie möglich verdampft ist. Das Hackfleisch und die geraspelte Schokolade in einer Schüssel vermischen, Zucker, Mandelmehl, Zimt und Nelkenpulver hinzugeben und gut vermischen.

Teig mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 2-3 mm ausrollen. Mit einem Teigausstecher oder einer Tasse mit einem Durchmesser von 10 cm 20 Kreise ausstechen und einen Esslöffel Füllung in die Mitte geben. Die Teigländer leicht mit Wasser befeuchten und Teigkreise in der Mitte falten, so dass ein Halbmond entsteht. Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Ränder mit den Zinken einer Gabel andrücken. Mit dem Messer einen kleinen Einschnitt in die



Oberseite jeder Teigtasche machen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Sobald sie fertig sind, die Teigtaschen herausnehmen und abkühlen lassen.

Liccumie (Variante mit Aubergine)

Zutaten für den Teig:

500 g feines Weißmehl
 4 Eigelb
 125 g Schmalz oder Butterschmalz
 125 g Zucker
 2-3 EL Marsala
 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

2 mittelgroße Auberginen
 Zucker: die Hälfte des Gewichts der fertig gegarten Auberginen
 1 Prise Vanillemark
 1 Zitrone
 1 Prise Zimt
 1 EL gehackte Mandeln
 2 EL edelbitterer Kakao
 50 g gehackte Schokolade (50 %)
 1 Eigelb
 ggf. Puderzucker

Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und in Frischhaltefolie eingewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auberginen schälen, vierteln und mit einer halben Zitrone in einem Topf dünsten. Wenn das Fruchtfleisch weich ist, gut abtropfen lassen, bis es so viel Feuchtigkeit wie möglich verloren hat. Dann pürieren und mit den anderen Zutaten für die Füllung gut vermischen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig so dünn wie möglich ausrollen, daraus Kreise ausstechen (s. Rezept oben), mit einem Esslöffel Füllung füllen und zu Halbmonden falten, die Ränder mit den Zinken einer Gabel andrücken.

Teigtaschen auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech. Bei 180 °C ca. 20 Minuten backen, dann sofort herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.