



Rezepte

Ananaskuchen

Zutaten für die Füllung: eine mittelgroße Ananas, 40 g Butter, 100 g Zucker, 80 g Reissirup

Für den Teig: 170 g Butter, 40 g Zucker, 2 Eigelb, 200 g Mehl, eine Prise Salz

Von der Ananas die Wedel und den Boden abschneiden. Aufrecht halten, die Schale rund um die Ananas abschneiden. Längs halbieren. Jede Hälfte der Länge nach vierteln. Von jedem Stück den dicken Streifen des Kerns abschneiden, der Länge nach vierteln. Restliche Ananas grob hacken und in einem Mixer pürieren. Pürierte Ananas in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in einen Topf geben. Die Ananas zum Kochen bringen, dabei umrühren. Wenn die Brühe verkocht ist, Zucker und Reissirup dazugeben. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und ohne Deckel unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Flüssigkeit eine dickflüssige, marmeladenartige Konsistenz hat und trocken genug ist, um sie nach dem Abkühlen mit der Hand aufzunehmen und zu einer Kugel zu rollen. Zucker, Eigelb und Butter für den Teig in einer großen Rührschüssel cremig und glattrühren. Mehl und Salz nach und nach unter die feuchten Zutaten rühren. Fertigen Teig flach ausrollen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 20 Minuten kaltstellen. Danach den Teig in etwa 18 Stücke zerteilen. Die Stücke zu Kugeln formen und mit der Hand zu runden handtellergroßen Stücken flach zusammendrücken. Einen gehäuften Esslöffel (ca. 19 g) der Ananasfüllung auf jedes Teigstück legen und die Füllung mit dem Teig umschließen. Die Ananaskuchen zu Kugeln rollen und leicht zusammendrücken, auf ein Backblech legen. Mit der stumpfen Seite eines Messers kann ein Muster in den Teig geritzt werden. Die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen. Den Backofen vorheizen und die Ananaskuchen bei 170° 10-15 Minuten backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Dumplings oder Jiaozi 餃子 (Zutaten für 8 Portionen)

Zutaten für den Teig: 500 g Mehl, 240 ml Wasser

Zutaten für die Füllung: 250 g Hackfleisch, 100 g Garnelen, 300 g Spitzkohl oder Weißkohl, 100 g Lauch, 10 g Ingwer, 2 EL Samsamol, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Die Zusammensetzung der Zutaten kann je nach Geschmack und Verfügbarkeit variiert werden. Weitere mögliche Zutaten sind zum Beispiel Karotten, Shiitake-Pilze oder Tofu, womit sich bei Bedarf auch eine vegetarische Füllung mischen lässt.

Zubereitung (Teig): Mehl in eine Schüssel füllen, langsam das Wasser dazugeben und dabei rühren. Das Mehl nun mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Schlange (ca. 2 cm Durchmesser) ausrollen und ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Die einzelnen Teigstücke mit einem dünnen Nudelholz kreisrund ausrollen.



Zubereitung (Füllung): Kohl kleinschneiden, mit etwas Salz mischen, ein paar Minuten ziehen lassen, danach mit den Händen auswringen und abtropfen lassen und in eine Schüssel geben, alternativ Kohl mit dem Mixer zerkleinern. Lauch in dünne Ringe schneiden, Garnelen und Ingwer kleinhacken, Knoblauch zerdrücken. Alle Zutaten der Füllung in einer Schüssel gut vermischen.

Nun wird die Füllung in den Teigstücken „verpackt“: auf jedes ausgerollte Teigstück etwas Füllung geben, den Teig von einer Seite über die Füllung schlagen, am Rand des Teigstücks kleine Laschen falten und die Enden des Teigstücks fest zusammendrücken. Bei Bedarf kann der Rand des Teigs mit etwas Wasser angefeuchtet werden, damit er besser klebt. Die fertigen Jiaozi nun in kochendes Wasser geben und dabei vorsichtig umrühren. Sobald alle Jiaozi oben schwimmen, herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

Dazu passt eine Soße aus Sojasoße, Essig, Sesamöl und gehacktem Ingwer oder Knoblauch. Wer es etwas schärfer mag, fügt noch etwas gehackte Chilischoten oder Chilisoße hinzu.

Einen ausführlichen Artikel mit verschiedenen Zubereitungsformen findet ihr hier: [Dumplings für alle - Asiatische Teigtaschen im Guide \(koch-mit.de\)](#)