

# Italienische Rezepte

## Pardulas, Süsse Teigtaschen aus Sardinien

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen, Gebäck, Italien, Ricotta

---

		Füllung	
400 g Ricotta; oder Frischkäse		1	Ei
3 Zucker		1	Orange; abgeriebene Schale
3 Mehl		1	Prise Safran
		Teig	
200 g Mehl		40 g	Schmalz
Salz			
		Zum Bestäuben	
Puderzucker			

---

Alle Zutaten für die Füllung sorgfältig zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Abdecken und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben und salzen. Das Schmalz hinzufügen und langsam verkneten. Esslöffelweise kaltes Wasser zugeben, bis ein kompakter, aber geschmeidiger Teig entsteht. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Wasserglas Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Teigkreis etwas Füllung setzen. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und an den Rändern festdrücken. Abdecken und einige Stunden ruhen lassen.

Ofen auf 150 °C vorheizen. Ein Backblech mit Mehl bestäuben und die Pardulas draufsetzen. Im heißen Backrohr goldbraun backen. Aus dem Rohr nehmen, mit Wasser besprengen und mit Puderzucker bestäuben.