

Rezept für Baozi

Teig:

250 g Mehl
10 g Hefe
150 ml lauwarmes Wasser
150 ml lauwarme Milch
1 Esl. Öl
1/2 Tel. Salz
60 g Zucker

Füllung:

150 g Hackfleisch (halb und halb)
1 Ei
10 g Ingwer
10 g Schnittlauch
10 g Lauchzwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Esl. Sesamöl
1 Esl. helle Sojasauce
1 Esl. dunkle Sojasauce

Zubereitung:

Teig:

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe hineinbröseln und die Milch, das Wasser und den Zucker in die Mulde geben. Erst die Hefe mit einer Gabel umrühren, bis sie sich aufgelöst hat und dann alles mit der Gabel verrühren. Dann den Teig an einem warmen Platz abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
 2. Während der Teig geht alle Zutaten für die Füllung klein hacken und miteinander vermengen. Nach geschmack würzen.
 3. Wenn der Teig gegangen ist, mit ein wenig Mehl verkneten, so daß er nicht mehr klebrig ist. Dann kleine Kugeln formen und zu 5mm dicken Kreisen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausrollen.
 4. In die Mitte dieser Kreise kommt dann die Füllung und anschließend wird der Teig über die Füllung gefaltet und zusammengedrückt.
 5. Die gefüllten Klöße auf Backpapier legen und noch einmal 5 Minuten gehen lassen.
 6. Die Klöße für 15 Minuten im Dampfgarer garen.
 7. Die fertigen Klöße schmecken mit Sojasauce oder auch Tabasco sehr gut.
- Tip: Statt Hackfleisch kann man auch Putenfleisch nehmen oder auch durch Torfu ersetzen.