



## Eiernudelteig

### jīdàn miàntuán

Jīdàn miàntuán ist ein Grundrezept in der chineschen Küche, wenn es darum geht, gefüllte Nudeln für Dim Sum zuzubereiten.

Herkunft: China

Kategorie: Zutaten, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

300 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Ei(er)

250 ml Wasser

1 EL Sesamöl

### Vorbereitung

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Leicht salzen und mit dem Ei, dem Wasser und dem Öl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

### Zubereitung

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Den Teig nun entsprechend der gewünschten Form zurechtschneiden, füllen und garen.