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.

© 2026 coquina.de