Teigtaschen mit Schafskäse

Ausländische Küche » Griechische Küche

Zutaten (12 Stück)

» 300g Mehl
» 1/2 Würfel Hefe
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Olivenöl
» 30g schwarze Oliven
» 350g Schafskäse
» 3 Eigelb
» 2 TL Thymian
» 1 TL Rosmarin
» 1 EL Sesam

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl mit Hefe, 150ml lauwarmem Wasser, 1 Prise Salz, Olivenöl mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45min gehen lassen.

2. Oliven fein hacken, den Käse mit einer Gabel zerdrücken. 2 Eigelb mit dem Schafskäse verrühren, mit Pfeffer, Thymian, Rosmarin würzen und mit den gehackten Oliven vermengen.

3. Ofen auf 160°C vorheizen. Teig gut verkneten, in 12 Portionen teilen. Rund (Durchmesser 8-10cm) ausrollen, Füllung darauf geben, zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.

4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit übrigem verquirltem Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und ca. 25min backen.

Nährwerte: 210kcal/E8g/F11g/KH18g pro Stück

angelegt am: 23.07.2004 Rezept-Nr: 1184

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke