

Orientalisches Frischkäsegebäck



Zubereitung

1. Mehl, Trockenhefe, Salz und Kurkuma mischen. Wasser, Öl und die Hälfte der Eier begeben. Kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die Füllung restliches Ei trennen. Eigelb mit dem Frischkäse mischen. Kräuter fein hacken und begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig in ca. 20 Stücke teilen. Diese auf wenig Mehl zu ca. 2 mm dünnen Rondellen auswallen. Je 1 TL Masse daraufgeben. Teigränder von drei Seiten auf die Füllung falten und Spitzen zusammendrücken. Gebäck auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit dem Eiweiss bepinseln. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen. Warm servieren.

Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 30 Minuten ruhen lassen +
ca. 12 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 450 kcal

Eiweiss: 17 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 47 g

Zutaten

Für 4 Personen

250 g	Mehl
0.5 TL	Trockenhefe
4 Prisen	Salz
2 Prisen	Kurkuma
1 dl	Wasser
1 EL	Olivenöl
2	Eier
200 g	Frischkäse
0.5 Bund	gemischte Kräuter, z.B. Schnittlauch und Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Mehl zum Auswallen