Leckeres aus unserer Küche

Börek mit Schafskäse

Zutaten:

500 ml Milch (Lauwarm)

200 ml Oel

1 Eßl. Zucker

2 Eßl. Salz

1P.Backpulver

2 Würfel Hefe

1000 g Mehl

2 Eigelb zum bestreichen

Zubereitung: *Die lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Dazu Öl, Zucker, Salz, Backpulver, Hefe & Mehl geben.*

Alle Zutaten verkneten bis der Teig geschmeidig ist. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig 25-30 gleich große Stücke Formen. Auf dem Tisch ein bisschen Öl geben, darauf die einzelnen Teigstücke weiter verarbeiten. Die Teigstücke flach klopfen und mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen. Den Teig zusammenlegen und an den Enden zusammendrücken. Die Teigstücke mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Mohn oder Sesam bestreuen. Dann bei 220°C bei vorgeheiztem Backofen goldbraun backen.