

Bayernland



Käsetaschen MIT BALKANKÄSE

4 PERSONEN



CA. 20 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

300 g Mehl
150 g Quark
6 EL Milch
1 Pck. Trockenhefe
1 EL Zucker, ½ TL Salz
60 g Bayernland Goldbutter
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Bd. Petersilie
200 g Bayernland Balkankäse
3 Ei Vollmilchjoghurt
1 Ei
½ TL Rosenpaprika
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Quark, Milch, Trockenhefe, Zucker, Salz und 50 g Butter einen glatten Teig herstellen. Diesen kneten und 30 Minuten gehen lassen.
2. Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter andünsten. Zerhackte Petersilie, zerbröselten Balkankäse, Joghurt und ein Eigelb zufügen.
3. Den Teig dünn ausrollen und die Füllung darauf verteilen.
4. Die Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen und zusammenklappen. Zu kleinen Teigtaschen formen und 20 Minuten ruhen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200 ° C goldgelb backen.

TIPP: WER ES SCHÄRFER MAG, KANN EINE KLEINGESCHNITTENE CHILISCHOTE MIT IN DIE FÜLLUNG GEBEN.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV