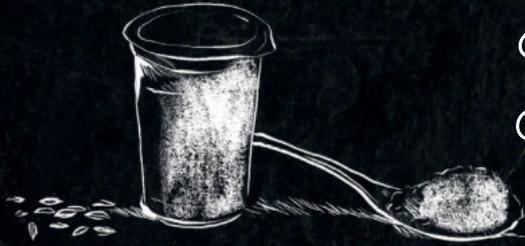




Bosnien und Herzegowina





Sirnica Blätterteig-Tascherl



Zutaten

für 4 Personen

Füllung:

400 g Feta

150 g Sahnejoghurt

3 Eier

Pfeffer und Salz

500 g fertiger Blätterteig

etwas Öl zum Bestreichen

etwas dmBio Weizen Vollkorn Mehl

dmBio Sesam ungeschält



Zubereitung

VEGETARISCH

Die Zutaten für die Fülle vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Ein sauberes Tuch ausbreiten und bemehlen. Den Blätterteig darauf legen und ausziehen, bis er fast durchsichtig ist. Dabei die Oberfläche immer wieder mit etwas Öl bestreichen.

Käsefüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und Teig einrollen. Das Einrollen geht leichter, wenn man das Tuch an einer Seite anhebt. Vorsicht: Den Teig nur ein Stück weit einrollen (2-3 Umdrehungen) und dann der Länge nach abschneiden und aus dem restlichen Teig eine weitere Rolle formen. Aus den Rollen eine Schnecke formen und auf das gefettete Backblech legen. Die Blätterteig-Rollen mit einem Öl-Wasser-Gemisch bestreichen und mit etwas Sesam bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für 30 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit die Temperatur etwas senken, damit die Teigtascherln nicht verbrennen.

