



T-EV-A Kochabend am 06.09.2017

Bohca

Türkische Schafskäsetaschen

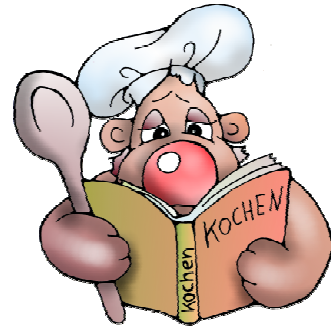
Die Eier trennen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben. Das Eigelb in einem kleinen Schälchen verquirlen und beiseite stellen. Zu dem Eiweiß in der Schüssel die Milch geben und den Hefewürfel hineinbröckeln. Zucker, Salz, Öl und Wasser dazugeben und alle Zutaten miteinander verrühren. Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver unterkneten, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit die Füllung zubereiten. Dazu den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und feingehackte Petersilie (oder TKPetersilie) hineingeben und vermischen.

Den fertigen Teig in ca. 25-30 kleine Bällchen formen. Die Bällchen ausrollen bzw. mit den Händen flach ausdrücken, mit Schafskäse füllen und zuklappen, gut zudrücken. Mit Eigelb bestreichen.

Die Taschen im Backofen bei 200°C ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Arbeitszeit: ca. 50 Min.



Zutaten für 30 Portionen:

- 3,6 Ei(er)
- 1,2 Würfel Hefe
- 3,6 EL Zucker
- 1,2 EL Salz
- 1,2 Glas Öl (türkisches Teeglas)
- 0,15 Glas Wasser (türkisches Teeglas)
- 1,2 kg Mehl
- 1,2 Pck. Backpulver
- 1,2 Schafskäse (z.B. Gazi, 55% Fett)
- 1,2 EL Petersilie, gehackt

