

	Klasse:	Datum:	Name:
	Praxis Hauswirtschaft	2/20	EBE
		Rezeptkategorie: Fingerfood	

Börek

Menge	Zutaten	Arbeitsablauf
Port.		
300 g 1 150 g 6 EL 6 EL 1 TL	Mehl Backpulver Quark Milch Öl Salz	Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und einen Quark-Öl-Teig herstellen. Kühl stellen.
200 g 1 Bd. 1 1 1 EL	Feta Petersilie Zwiebel Knoblauchzehe Öl	zerbröseln vorbereiten, waschen, hacken vorbereiten, fein würfeln sehr fein hacken Zwiebeln und Knoblauch mit Öl in einer Pfanne andünsten. Alle Zutaten miteinander vermischen.
		Den Teig in gleichgroße Kugeln abwiegen und dann dünn ausrollen. Die Füllung auf die Hälfte geben, die andere Hälfte überlappen. Mit einer Gabel den Rand fest zusammendrücken. Mit Milch bestreichen.
		180°C Umluft ca. 20 Min. backen.

Hinweis: DEKO: Mit Sesam bestreuen.
Anstatt Feta kann auch Hackfleisch angebraten werden und damit die Böreks gefüllt werden.