

# Türkisches Gebäck

Mit dem Rezept für türkisches Gebäck lässt sich orientalisches Feeling auf den Tisch zaubern. Warm oder kalt serviert, einfach ein Genuss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 1 kg     | Mehl                          |
| 1 Würfel | Hefe                          |
| 200 ml   | Milch (lauwarme)              |
| 200 ml   | Öl                            |
| 2 Stk.   | Eiweiß                        |
| 100 ml   | Wasser (lauwarmes)            |
| 250 g    | <a href="#">Topfen</a>        |
| 1 EL     | <a href="#">Zucker</a>        |
| 2 EL     | <a href="#">Salz</a>          |
| 2 Stk.   | Eigelb (zum Bestreichen)      |
| 1 Prise  | Schwarzkümmel (zum Garnieren) |

## Für die Hackfleischfüllung

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 500 g  | Hackfleisch             |
| 3 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a> |
| 2 EL   | Paprikapaste (scharfe)  |

## Für die Schafskäsefüllung

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 1 Bund | Petersilie                 |
| 250 g  | <a href="#">Schafskäse</a> |
| 1 TL   | Paprikapulver              |

## Zubereitung

1. Für türkisches Gebäck zunächst Mehl durch ein Sieb in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte formen. Nun Milch in einem Topf vorsichtig erwärmen und vom Herd nehmen, wenn sie lauwarm ist. Dann Hefe in der Milch zergehen lassen und das Gemisch in die Mulde gießen.
2. Danach Ei trennen, das Eigelb beiseitestellen und das Eiweiß zusammen mit Öl, Wasser, Topfen, Zucker und Salz zu dem Teig geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Die Schüssel mit dem Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für dreißig Minuten ruhen lassen, damit der Teig aufgehen kann.
4. In der Zwischenzeit für die Hackfleischfüllung Zwiebeln schälen und fein würfeln. Dann eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und glasig andünsten. Anschließend das Hackfleisch zugeben und anbraten. Zuletzt die Paprikapaste unterrühren, kurz weiterköcheln lassen, dann vom Herd nehmen und beiseitestellen.
5. Für die Schafskäsefüllung den Schafskäse in eine Schüssel zerbröseln, dann Petersilie waschen, klein schneiden und zugeben. Danach Paprikapulver zugeben, fest verrühren und beiseitestellen.
6. Nun den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann den Teig nochmals gut durchkneten, in etwa fünf zentimetergroße Stücke aufteilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln nun mit einem Nudelholz flach ausrollen, die Hackfleisch- und Frischkäsemischungen dann jeweils in die Mitte geben und die Fladen zusammenklappen und auf das Blech legen. So verfahren, bis der komplette Teig verbraucht ist.
7. Als nächstes Eiweiß mit Öl verrühren, die Mischung dann auf die Pogaca pinseln und zuletzt mit Schwarzkümmel bestreuen. Das Blech nun für etwa zwanzig bis dreißig Minuten in den Ofen stellen.
8. Herausnehmen, wenn die Fladen goldbraun sind. Anschließend mit einem Tuch abdecken und für zehn Minuten ruhen lassen. Warm servieren.

## Tipp

Türkisches Gebäck schmeckt auch kalt serviert sehr gut, deshalb eignet es sich auch bestens als Mitbringsel bei Partys. Die Hackfleisch- und Frischkäsefüllung kann auch zusammen in ein Pogaca eingebacken werden.