



Tiropitákia kourou – Teigtaschen mit Fetacreme

Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für 20 kleine Taschen):

Teig

300 g Mehl
150 g griechischer Sahnejoghurt
80 ml Pflanzenöl
80 g Butter, geschmolzen und abgekühlt
½ TL Backpulver
½ TL Salz
1 Eigelb mit 2 EL Wasser verrührt
Sesamkörner und oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Füllung

200 g Fetakäse
50 g Frischkäse
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter kurz erwärmen, bis sie schmilzt und dann abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Dann zunächst den Joghurt mit dem Öl und der geschmolzenen Butter verrühren, nach und nach das Mehl einrühren und den Teig salzen. Anschließend den Teig mit den Händen kurz kneten. Aber nicht zu lange, sonst tritt das Öl wieder aus dem Teig. Danach den Teig für mindestens eine halbe Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen den Fetakäse fein krümeln und mit dem Frischkäse verrühren, so dass eine Creme entsteht. Wer möchte, kann noch seine Lieblingstapenaden untermischen oder klein gehackte Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni oder Kräuter.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und eine kleine Kugel formen. Diese platt drücken und entweder mit der Hand oder mit einer Form ein circa fünf Millimeter dickes, rundes Teigstück mit einem Durchmesser von fünf bis sechs Zentimeter formen/ausstechen. Anschließend einen Esslöffel von der Fetacreme in der Mitte des Teigstücks platzieren und die eine Seite über die andere schlagen, so dass halbkreisförmige Taschen entstehen. Mit einer Gabel die Seiten verschließen.

Nun das mit Wasser vermischte Eigelb auf den Taschen verstreichen und zum Schluß mit Sesam und oder Schwarzkümmel bestreuen.

Im Backofen 25 bis 30 Minuten backen, bis die Taschen eine schöne Farbe angenommen haben.

Kalí Órexi! Guten Appetit!