Sandwich

İkram Sandviçi

1 Pkg Hefe
1 EL Zucker
1 Glas lauwarmes Wasser
1 Eiweiss
1 ½ Teegläser Öl
1 KL Salz
4 Gläser Mehl
Für die Füllung:
1 kleines Stück Weisskäse
1 Bunt Petersilie
Für die Oberfläche:
Eigelb

In eine Rührschale frische Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser hinzugeben und vermischen bis die Hefe aufgelöst ist.
Eiweiss, Öl und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis eine mittel feste Teigmasse entstanden ist. Eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen.
Nach dieser Zeit den Teig einige Male wenden, walnussgrosse Stücke enthemnen und zu Kügelchen formen.
Die zubereiteten Sandwiches mit einem Abstand von einem Finger in das eingeölte Backblech einreihen und mit Eigelb bestreichen.
Das Backblech in den zuvor auf 180 Grad vorgeheiztenBackofen schieben und goldbraunbacken.
Die Sandwiches aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten. Hierzu Käse mit der Gabel zerdrücken, die Petersilienblätter sehr klein hacken (die Zutaten nicht vermischen).
Die abgekühlten Sandwiches in der Mitte aufschneiden und Käse hineinfüllen und die aus den Seiten herausragenden Teile in kleingehackte Petersilien wenden.
Diese zubereiteten Sandwiches auf einen flachen Servierteller legen und servieren.

Tipp: Damit die Petersilien festkleben können muss es eine weiche Käsesorte sein.