Gebäck mit Auberginen

Patlıcanlı Çörek

½ Pg Margarine (125 g)
1 Teeglas Öl
1 Teeglas Joghurt
1 EL Essig
1 Eiweiß
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Pg Backpulver
1 ½ KL Salz
Für die Füllung:
2 Auberginen
150 g Hackfleisch
1 Glas Walnüsse
5 EL Öl
½ Bunt Petersilie
1 KL Salz
Für den Belag:
1 Eigelb
1 EL Schwarzkümmel

Die Auberginen schälen, kleinwürfeln, in 5 Eßlöffel Öl braten, in einem anderen Topf das Hackfleisch in eigenem Fett und Saft anbraten.
Die Auberginen und das Hackfleisch in einer Schüssel zusammenfügen und Salz und grobgehackte Walnüsse hinzugeben, nachdem die Mischung etwas abgekühlt ist feingehackte Petersilie hinzumischen.
Während die Füllung nun abkühlt den Teig zubereiten.
Hierzu in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Öl, Joghurt, Essig und Eiweiß mit den Fingerspitzen zusammenmischen. Danach Salz, Backpulver und nach und nach Mehl hinzugeben und durchkneten.
Die mittelfeste Teigmasse zugedeckt mindestens eine halbe Stunde gehen lassen und anschließend in vier gleichgroße Stücke aufteilen.
Jedes Stück der Länge nach ½ cm dick ausrollen, zu einem Rechteck zuschneiden in dem die Seiten abgeschnitten werden (die abgeschnitten Teile aufteilen und auf den ausgerollten Teig verteilen).
Auf die längere Seite des Rechtecks die Auberginenfüllung geben und zu einer Rolle zusammenrollen. Mit Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen und anschließend fingerbreit zuschneiden.
Bei 185 Grad goldbraun backen.

Tipp: Der Essig im Teig verleiht dem Gebäck eine Bissfestigkeit.