



## Lateinameikanisches Gebäck

Latin Çöreği



1 Glas Maisstärke  
3 Gläser Mehl  
1 Ei  
1 Teeglas Joghurt  
½ Teeglas Öl  
1 KL Karbonat  
1 KL Salz  
Für die Oberfläche:  
1 Ei  
Für die Füllung:  
½ Glas Hackfleisch (80 g)  
2 gekochte Kartoffel  
2 Lauchzwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 grüne Pepperoni  
½ Teeglas Öl  
1 KL Pfeffer  
1 Kl Salz

- # In einen Topf ein Glas Wasser und Maismehl geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen bis ein Brei entstanden ist.
- # Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und während dessen die Füllung zubereiten. In einen Topf Öl geben und bei mittlerer Hitze erhitzen und Hackfleisch hinzufügen.
- # Das Hackfleisch unter umrühren kochen bis der Eigensaft leicht verdampft ist und feingehackte Lauchzwiebel, Knoblauch und Paprika hinzugeben.
- # Wenn die Zutaten gekocht sind gehobelte Kartoffel, Pfeffer und Salz hinzugeben und ein paar Mal umrühren und dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # Während die Füllung abkühlt den Teig zubereiten. In eine Rührschüssel Maisbrei, Ei und Öl und Joghurt geben und mischen.
- # Nach und nach unter kneten Mehl hinzugeben, Karbonat und Salz hinzugeben und eine nahezu weiche Teigmasse formen (20 Minuten zugedeckt ruhen lassen).
- # Den Teig nach dieser Zeit in zwei gleichgroße Stücke aufteilen. Jedes Teigstück mit dem Nudelholz einen halben Zentimeter dick ausrollen.
- # Von dem ausgerollten Teig mit einem Glas Kreise ausstechen. Auf die eine Hälfte des Teiges nun die Kartoffelfüllung geben und wie Calzone schliessen.
- # Jedes Gebäck genauso zubereiten und in ein eingeeiltes Backblech geben und mit geschlagenem Ei beschmieren.
- # In zuvor leicht vorgeheiztem Backofen bei 170 Grad goldbraun backen. Lauwarm servieren.

**Tipp:** Lateinamerikanisches Gebäck kommt aus Kolumbien. In den lateinamerikanischen Staaten wird anstelle des Maismehls gehackte Maisstücke bei der Zubereitung verwendet und wird mit einer Dipsosse mit Knoblauch und Petersilie serviert.