



## Rosenpastete

Açma Gül Böreği



1 ½ KL Trockenhefe  
1 Teeglas lauwarmes Wasser  
1 Ei  
1 Würfelzucker  
½ Teeglas Öl  
1 Teeglas Joghurt  
1 KL Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für die Füllung:  
1 ½ Teegläser Öl  
1 kleins Stück weisser Käse  
5-6 Petersilenzweige  
Für die Oberfläche:  
1 Eigelb  
1 EL Sesamkörner

- # In eine Rührschale Trockenhefe, lauwarmes Wasser und Zucker hinzugeben und vermischen, zudecken und 10 Minuten ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit in die Hefemischung Eiweiss, Joghurt, Salz und Öl hinzugeben und gut vermischen.
- # Nach und nach unter kneten Mehl hinzufügen und eine nahezu weiche Teigmasse formen. Zugedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Die Teigmasse in 12 gleichgrosse Teile aufteilen. Jeden Teigstück mit dem Nudelholz dünn in der Grösse eines Esstellers ausrollen.
- # Eine dünne Schicht Öl schmieren und in der Mitte zusammenlegen und anschliessend wieder mit Öl beschmieren.
- # Die gerade Seite die Mischung aus geriebene Käse und gehackte Petersilie belegen, zuerst zu einer Rolle zusammenrollen und anschliessend eine Ende festhalten und um sich wickeln wie eine Schnecke.
- # Die Spitze der Rolle nach unten legen und in ein eingeöltes Backblech einreihen. Nachdem alle Pasteten zubereitet wurden eine halbe Stunde auf dem Backblech ziehen lassen.
- # Die Pasteten mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen und bei 190 Grad im Backofen braten.
- # Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und in eine Beutel geben und gut verschliessen, dann kann der frische Geschmack 1-2 Tage bewahrt werden.