



Muschelpastete

Midye Börek



1 Teeglas Joghurt
1 Teeglas Öl
1 ½ Teegläser Wasser
1 Ei
1 Eiweiss
1 KL Salz
1 Pk Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl
Für den Zwischenraum:
150 g Margarine
Für die Füllung:
1 kleines Stück Weisskäse
Für die Oberfläche:
Eigelb

- # In eine tiefe Rührschüssel Ei, Eiweiss, Öl, Joghurt, Wasser und Salz gut vermischen, danach die Mischung aus Backpulver und eine handvoll Mehl und unter Kneten nach und nach gesiebtes Mehl hinzufügen bis eine mittel feste an der Hand nicht klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Den Teig anschliessend zugedeckt 15 Minuten gären lassen, währenddessen die Margarine erhitzen und den Käse zerdrücken.
- # Den Teig danach in sechs Teile aufteilen, einen Teigteil so dünn wie nur möglich ausrollen, und mit der Margarine begießen, den Zweiten und Dritten Teigteil ebenso bearbeiten und aufeinander legen.
- # Die Ränder der aufeinander liegenden Teigstücke abschneiden, so dass eine quadratische Form entsteht. Die Abgeschnittenen Teigschnitte auf den Teig legen und anschliessend zu einem nicht zu festen Rolle zusammenrollen.
- # In der Mitte auseinander schneiden und auf einen Teller legen und für 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- # Den gehärteten Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und zwei fingerbreit zuschneiden, eine Seite zusammenziehen und ohne die Schnittkante zu verändern mit den Fingerspitzen ausbreiten.
- # Die Hälfte des Teiges mit Käse füllen und verschliessen, danach in ein eingeölt Backblech legen, mit Eigelb beschmieren und im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Anstelle des Backpulvers kann auch ein Kaffeelöffel Trockenhefe verwendet werden. Auf diese Weise dauert die Gärzeit eine Stunde.