

ZIGARREN-BÖREK MIT SCHAFSKÄSE

ZIGARREN-BÖREK MIT SCHAFSKÄSE

Dieser Zigarren-Börek mit Schafskäse ist ein wunderbarer Snack. Egal ob auf dem Mai-Fest oder beim Karneval der Kulturen – wenn ich die Chance habe greife ich zu! Wie das aber immer so ist, ich will das auch können. Sollte ja auch nicht wirklich schwer sein. Also kurzerhand die Teigblätter und etwas Schafskäse gekauft und los geht's. Die Böreks waren ideal als Snack auf der langen Fahrt zum Nürburgring. Aber das ist eine andere Geschichte...



ZUTATEN FÜR 15 ZIGARREN-BÖREKS:

15 Teigblätter (dreieckig)

200g Schafskäse

3-4 EL Sonnenblumenöl

etwas Wasser

ZUBEREITUNG:

Zuerst gebe ich den Schafskäse in ein Schälchen und zerdrücke ihn mit der Gabel bis eine gleichmäßige Masse ohne größere Stücken entstanden ist.

Die Teigblätter lege ich als Stapel so wie sie sind vor mich. Jetzt wird einfach von oben nach unten durchgearbeitet. Die Spitze der Teigblätter zeigt von mir weg. Das Teigblatt wird dünn mit etwas Wasser eingepinselt. Der Schafskäse wird parallel zur unteren Kante als Streifen auf das oberste Teigblatt gehäuft.



Jetzt werden die Ecken links und rechts eingeklappt.



Die untere Kante eng umschlagen und ein festes Röllchen (Zigarre) drehen.



Wenn alle Blätter und der Käse aufgebraucht sind lege ich die Zigarren-Böreks auf einem Blech mit Backpapier aus und pinsel sie großzügig mit Sonnenblumenöl ein. Der Backofen wird auf 160°C vorgeheizt.



Das Blech für ungefähr 12-15 Minuten in den Ofen schieben.



Wenn die Böreks fertig sind lege ich sie direkt in eine Dose oder einen Tiefkühlbeutel damit sie beim Abkühlen nicht austrocknen.

Fertig!