

# BÖREK MIT KÄSEFÜLLUNG / BÖREKSTICKS / FINGERFOOD / RAMADAN REZEPT



Börek gibt es in verschiedenen Variationen und verschiedenen Füllungen. Dieses Börekrezept besteht aus einem luftigen Hefeteig, welcher mit einem Oklava, einem dünnen Holzstab, ausgerollt wird. Die dünnen Yufkablätter werden dann mit einer würzigen Käsefüllung belegt und dann zu kleinen Heferöllchen - Gül böreği genannt, aufgerollt. Der Teig lässt sich auch wunderbar vegan zubereiten - hierfür muss nur das Ei weggelassen und die Milch durch pflanzliche Milch ausgetauscht werden. Das Börek schmeckt warm und kalt sehr gut. Statt einer vegetarischen Käsefüllung kann auch eine Hackfleischfüllung oder eine Kartoffelfüllung zubereitet werden. Auch als Fingerfood und Snack ist Börek gut geeignet und lässt sich prima vorbereiten und einfrieren.



Zubereitungszeit  
**1.5 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**185 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 48

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker und füge dann die restlichen Zutaten dazu. Knete daraus in 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme ihn zu einer Kugel und fette ihn leicht mit Öl ein, damit er nicht austrocknet. Lasse ihn abgedeckt 60 Minuten aufgehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat und stelle in der Zwischenzeit die Füllung her. Ich lasse den Hefeteig in der Kenwood Cooking Chef Connect bei 34°C, oder im Dampfbbackofen mit Gärstufe aufgehen. So ist er bereits nach 30 Minuten fertig.

## KÄSEFÜLLUNG

Hacke die Petersilie fein und zerkrümele den Käse. Vermische beide Zutaten.

## FORME DIE BÖREK

Teile den Teig in 12 Portionen ein, ich mache das am liebsten mit einem Torteneinteiler. Forme jedes Stück zu einer Kugel. Rolle die Kugeln nun mithilfe von Mehl dünn aus. Ich verwende hierbei einen Oklava-Ausrollstab, damit kann ich den Teig sehr dünn ausrollen. Viertele den Teig, sodass Dreiecke entstehen und belege sie mit jeweils 1 Esslöffel Käsefüllung. Klappe nun beide Seiten zu und rolle den Teig zu einer geschlossenen Teigrolle auf. Lege sie nun mit genügend Abstand auf mit Backfolie belegte Lochbleche.

Verrühre das Ei mit der Milch, bestreibe die Rollen damit und bestreue sie mit dem Sesam.

Backe die Bleche nun nacheinander bei Ober- und Unterhitze oder gleichzeitig auf mehreren Ebenen bei Heißluft. Um Zeit zu sparen, stelle ich das erste Blech in den kalten Ofen, schalte ihn auf 185°C O/U und backe die Börek etwa 25-30 Minuten. Die Aufheizzeit des Ofens nutzt der Teig dann zum Aufgehen. Das zweite Blech kann dann anschließend im heißen Ofen gebacken werden – dieses benötigt dann etwa 5-8 Minuten weniger Backzeit.

Nimm die fertigen Börek aus dem Ofen, decke sie noch kurz mit einem sauberen Geschirrtuch ab und serviere sie warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## HEFETEIG:

- ½ Hefe (Würfel)
- 150 g** Wasser (warm)
- 1 TL** Zucker
- 150 g** Milch (warm)
- 1** Ei
- 120 g** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Essig
- 1 TL** Salz
- 600 g** Mehl

## KÄSEFÜLLUNG:

- 1** Petersilie
- 1 kg** Weichkäse (Beyaz Peynir)

## ZUM FORMEN UND FERTIGSTELLEN:

- 200 g** Mehl
- 1** Ei
- 2 EL** Milch
- 50 g** Sesam

## BÖREK MIT KÄSEFÜLLUNG / BÖREKSTICKS / FINGERFOOD / RAMADAN REZEPT



Fertiggebacken, abgekühlt und luftdicht eingepackt, können sie auch wunderbar eingefroren werden.