

# BÖREK RÖLLCHEN SUPER SOFT & WEICH / KÄSERÖLLCHEN / PEYNIRLI POĞAÇA / RAMADAN REZEPT



Hast du Lust auf superweiche, supersofte Käse-Rollen? Dann probiere diese herzhaften Brötchen doch direkt einmal aus. Ich habe den weichen Hefeteig mit einer Mischung aus Hirtenkäse, Frischkäse und Porree gefüllt. Du kannst sie gerne auch mit einer Hackfleischfüllung oder mit Kartoffeln zubereiten. Die kleinen Rollen bleiben sehr saftig und weich, ein perfekter Snack für zu Hause, fürs Picknick, zum Mitnehmen, fürs Büro, den Kindergarten oder die Schule.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker, Wasser und 2 EL Mehl und lasse den Vorteig abgedeckt etwa 10 Minuten stehen. Füge nun das restliche Mehl, den Joghurt, das Eiweiß, Salz und zum Schluss die Butter hinzu und knete den Teig für etwa 10 Minuten geschmeidig. Lasse ihn abgedeckt für etwa 30-60 Minuten ruhen, bis er sich verdoppelt hat.

## FÜLLUNG

Schneide den Porree in feine Streifen, wasche ihn anschließend und schleudere ihn trocken. Zerbrösele den Käse und vermische nun alle Zutaten. Schmecke die Füllung mit Salz und Pfeffer ab.

## FÜLLEN

Teile den Teig in 16 Portionen ein und forme sie zu Kugeln. Rolle jede Teigkugel zu einem langen Rechteck aus, gib mit einem mittleren Eisportionierer etwas Füllung darauf. Schlage nun den Teig einmal um, klappe die Seiten ein und rolle den Teigstrang, ähnlich wie ein Weintraubenblatt, auf. Lege jeweils 8 Rollen auf ein Blech. Verrühre das Eigelb mit der Milch oder mit Sahne und bestreiche die Rollen damit. Bestreue sie mit Sesam und Schwarzkümmel und stelle das erste Blech in den kalten Ofen. Schalte ihn auf 170°C O/U und backe die Röllchen darin für etwa 30 Minuten, bis sie goldbraun sind. Decke das zweite Blech solange ab und backe es danach für etwa 25 Minuten. Serviere die Röllchen noch warm.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally

## HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 100 g** Wasser (warm)
- 500 g** Mehl
- 200 g** Naturjoghurt (3,5 %)
- 1.5 TL** Salz
- 1** Eiweiß
- 100 g** Butter (weich)

## FÜLLUNG:

- 1** Porree
- 250 g** Hirtenkäse (60 %)
- 180 g** Frischkäse
- 50 g** Petersilie (gehackt)
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Salz

## ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 2 EL** Milch
- 10 g** Sesam
- 10 g** Schwarzkümmel