

SONNEN BÖREK // VEGETARISCH // RAMADAN



Dieses Sonnenbörek ist so locker, leicht und würzig und sieht dabei total genial aus. Die Sonnen-Optik ist ganz einfach mit den einfachsten Werkzeugen herzustellen. Die Füllung kannst du auch variieren und zum Beispiel eine Hackfleisch-, oder auch Gemüsefüllung verwenden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

TEIG

Löse die Hefe im Wasser auf. Gib nun alle Zutaten in eine Rührschüssel und knete den Teig gut durch. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn 1 Stunde abgedeckt ruhen

FÜLLUNG

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Würfel. Gib das Öl in einen Topf und brate die Zwiebeln an, bis sie schön glasig sind. Schleudere in der Zwischenzeit den Spinat trocken, damit er das Wasser verliert. Gib den Spinat grob geschnitten mit zu den Zwiebeln und brate ihn an, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Gib etwas Paprika- und Tomatenmark dazu. Füge nun die Gewürze hinzu und lasse die Spinatmasse abkühlen. Zerreiße den Käse und rühre ihn gemeinsam mit dem Frischkäse in die Spinatmasse.

BÖREKSONNE FORMEN

Teile den Hefeteig in 4 Portionen ein. Für eine Sonne benötigst du 2 Teigkugeln. Forme die Portionen jeweils zu einer Kugel und rolle sie auf ca. 30 -35 cm Durchmesser aus. Lege einen Teig auf ein Backpapier und portioniere einen Teil der Füllung in die Mitte des Teiges und den Rest ringförmig außenherum, mit etwas Abstand zum Rand. Decke die Füllung nun mit der zweiten Teigplatte ab und drücke sie am Rand fest. Stülpe eine kleine Schüssel über die Füllung in der Mitte, so dass dieser Rand auch flachgedrückt wird. Schneide mit einem Messer den Rand so ein, dass 16 Teile entstehen. Und drehe nun jedes Stück so, dass die Füllung nach oben zeigt. Öffne die „Blüten“ ein wenig mit den Fingerspitzen. Forme die zweite Sonne genauso.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

BESTREICHEN

Verrühre das Ei mit dem Joghurt und bestreiche das Börek damit. Lasse das Börek abgedeckt etwa 20 Minuten aufgehen und stelle es anschließend bei 200 °C O/U für 35 - 40 Min. in den Backofen. Alternative: Stelle das Börek in den kalten Ofen, stelle dann den Ofen an und backe die Sonne darin.

TEIG:

- ☐ **10 g** Hefe (frisch)
- ☐ **250 ml** Wasser
- ☐ **1** Zucker
- ☐ **900 g** Mehl
- ☐ **1** Ei
- ☐ **150 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **150 g** Joghurt 3,5%
- ☐ **1** Salz

FÜLLUNG:

- ☐ **2** Zwiebeln
- ☐ **40 ml** Olivenöl
- ☐ **1 kg** Spinat
- ☐ **2 EL** Tomatenmark
- ☐ **2 EL** Paprikamark
- ☐ **½** Salz
- ☐ **½** Pfeffer
- ☐ **1** Chili
- ☐ **400 g** Gouda
- ☐ **180 g** Frischkäse

BESTREICHEN:

- ☐ **1** Ei
- ☐ **20 g** Joghurt 3,5%

SONNEN BÖREK // VEGETARISCH // RAMADAN



Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sallys!