

# Türk. Teigtaschen

(gefüllt mit BasilikumPestoSchafskäse)

*2 Eier, 100 ml Öl,  $\frac{1}{2}$  EL Zitronensaft, 1 Backpulver, 200 ml lauwarme Milch,  $\frac{1}{2}$  EL Salz, etwa 600 g Mehl*

*Alle zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und dann eine halbe Stunde ruhen lassen*

*in 12 gleichgroße Stücke schneiden und zu runden Bällen formen - wieder für jetzt 40 Minuten ruhen lassen.*

*alle Kugeln etwa kuchenteller groß ausrollen übereinander stapeln dazwischen immer eine Mischung aus Mehl und Speisestärke sieben.*

*Diese 12 Lagen jetzt sehr dünn ausrollen und dann zu einem Strang zusammenrollen - in 2 cm breite Stücke schneiden und diese hochkant mit dem Nudelholz ausrollen (etwa so groß wie ein Unterteller), wobei sich diese runden Plättchen schon wölben.*

*In den Ruhephasen wird die Füllung (meine Kreation) hergestellt:*

*Von einem Topf Basilikum die Blätter abzupfen und waschen - trocknen lassen und kleinschneiden - 75 g Cashewkerne kleinmahlen, 1 kleine Zwiebel ebenfalls - alle drei Zutaten mit 200 g Frischkäse vermengen und würzen mit Pfeffer und Salz - 1 Fetakäse zerbröseln und unterheben*

*In die Wölbung der Teigplättchen gebe ich 1 - 2 TL voll von der Füllung - schließe den Teig zur Hälfte und drücke den Rand gut fest.*

*Auf dem Backblech oder dem Zauberstein werden die „Muscheln“ mit Öl bestrichen oder auch mit einer Mischung aus Eigelb und Dosenmilch - bei 200° C ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen -*

*Danke an „Meinerezepte“ auf youtube für dieses leckere Rezept*