

Mal nicht süß: Herzhaftes Hefengebäck mit Käsefüllung (Türkisch: Poğaç)



Faschingsgebäck mal herzhaft

Die typischen Faschingsgebäcke wie Berliner, Fasnetsküchle, Nonnenfüzle, Quarkbällchen etc. sind süße Verführungen in der närrischen Zeit.

Allerdings darf auch mal herzhaftes Hefengebäck serviert und genossen werden.

In mediterranen Ländern wie in der Türkei sind "Poğaç" ein beliebtes traditionelles Gebäck, das herzhaft gefüllt wird. Warum nicht mal diese Idee mit heimischen Zutaten kombinieren. In unserer Füllung bringen Hirtenkäse und Allgäuer Emmentaler duftend würzigen Geschmack ins warme Gebäck. Wer möchte, würzt zusätzlich mit Chili (oder Pul Biber). Dann kommt der Gaumen in Stimmung und die Zunge tanzt Samba. Also, einfach mal versuchen.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Herzhaftes Hefengebäck mit Käsefüllung**":

Zutaten

Für den Teig:

- 750 g Mehl (Typ 405)
- ½ Würfel Hefe, frisch
- 200 ml Wasser, lauwarmes

- 200 g Naturjoghurt
- 80 ml Milch, lauwarm
- 1 EL Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 70 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 2 TL Salz

Für die Füllung:

- 150 g Hirtenkäse, zerkrümelt
- 50 g Allgäuer Emmentaler g.U., gerieben
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Extra: Etwas flüssige Butter zum Bestreichen, eingelegte getrocknete Tomaten (oder Oliven)

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Backpulver vermischen.

Restliche Teigzutaten – außer Öl – in einer Schüssel gut vermischen.

Dann Mehlmischung zugeben und mit einem elektrischen Rührgerät 5 Minuten gut kneten.

In eine Schüssel geben, mit Öl begießen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander vermischen. Mit Pfeffer abschmecken.

Den Teig nochmals 2 Minuten durchkneten.

Nun den Teig in kleine Portionen (80 g) teilen und rund formen (Tipp: Der Teig ist absichtlich klebrig, deswegen die Hände beim Formen dünn mit Öl einfetten) und 20 Minuten entspannen lassen.

Die Teigkugeln oval ausrollen und bis zur Mitte quer lamellenartig einschneiden. Den oberen, eingeschnittenen Teil mit Füllung belegen und aufrollen. Die Teigrollen zu Hörnchen krümmen. Anschließend die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit der Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln und 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 165°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und servieren.

Tipp: Dazu schmecken eingelegte getrocknete Tomaten, Paprika oder Oliven. Eine tolle Begleitung zu Wein, aber heißer Schwarztee passt auch perfekt dazu.