



PIROGGEN

Zutaten:

500 g	Mehl
1 gestr. TL	Salz
1/2 TL	Thymian
1/2 TL	Oregano
1 Würfel	Hefe
200 ml	lauwarmes Wasser
100 g	Margarine oder Öl
100 g	Speisequark (Magerstufe)

Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Mehl mit Salz, Thymian und Oregano vermischen.
2. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
3. Mit der weichen Margarine (oder Öl) und Quark zum Mehl geben.
4. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
5. Den Hefeteig zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen ca. verdoppelt hat. Nochmals durchkneten.

Für die Füllung:

1. Den Schafskäse fein zerbröckeln, mit Eiern, dem fein geschnittenem Schnittlauch und gehackter Petersilie, Paniermehl, Gewürzen und Pinienkernen vermischen.
2. Backbleche vorbereiten, entweder einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Den Backofen vorheizen (E-Herd 200 Grad, G-Herd Stufe 3, Heißluft/ Umluft ca. 160 Grad).
4. Vom Hefeteig jeweils ca. 1/3 auf bemehlter Fläche zu einer ca. 1/2 cm dicken Platte ausrollen. Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen.
5. Die Eier mit Milch und etwas Wasser glatt verrühren. Die Teigkreise damit bepinseln. In die Mitte jeweils ca. 1 TL der Käse-Kräuterfüllung geben.



6. Zu Halbmonden zusammenklappen. Die Ränder fest zusammendrücken und rundherum mit einem Messerstiel dellenartig eindrücken.
7. Die Piroggen auf die Backbleche legen, die Oberseite mit der Eimilch bepanseln und mit einigen Pinienkernen bestreuen.
8. In ca. 25-35 Minuten (je nach Größe der Piroggen) goldbraun backen.
9. Die Rezeptmenge ergibt 40-48 kleine Piroggen oder 20-24 mittelgroße Piroggen.

Tipp:

Piroggen können als Vorrat gebacken werden. Einfrieren (mehrere Monate Haltbarkeit) oder für 8-10 Tage luftdicht in Folienbeutel im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung ca. 10 Minuten im Backofen aufbacken!



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Rosé Halbtrocken
