

Burek – runde Gebäckteilchen

Als Burek wird ein Teiggericht bezeichnet, das auf runden Backblechen gebacken und traditionell mit Fleisch aber auch ungefüllt zubereitet wird. Heute werden auch andere Zutaten als Füllung verwendet, wie z. B. Pilze oder die sogenannte „Pizzamischung“ aus Tomaten, Schinken und Käse.

Hauptmerkmal ist das runde, topfähnliche Backblech, auf dem relativ dünne Teigblätter mit viel Fett und Füllung übereinandergelegt und am Ende mit einem Stück Teig „umschlossen“ werden.

Es gibt viele Varianten, wie Sie dieses Teiggericht zubereiten können.

Wir stellen Ihnen ein Rezept mit einer Käsefüllung vor.

Zutaten:

- 12 Blatt Yufka-Teig (Kühlregal)
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Mineralwasser
- 250 g Schafskäse
- 1 Ei
- 2 EL Ajvar



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Die Backform einfetten.

Ein Blatt Yufka-Teig in die gefettete Form geben. Das Olivenöl mit dem Mineralwasser vermischen und eine kleine Menge mit einem Pinsel auf dem Teig verstreichen. Das nächste Blatt Yufka-Teig auflegen und erneut mit dem Öl-Wasser-Gemisch bepinseln. Mit dem dritten Teigblatt wie zuvor verfahren.

Den Schafskäse fein zerbröseln, das Ei verquirlen und beides mit Ajvar vermengen.

Ein Drittel der Schafskäsemischung auf dem Teig verteilen. Weitere 3 Blätter Yufka-Teig wie zuvor beschrieben auflegen. Ein weiteres Drittel Schafskäsemischung auftragen und weitere 3 Blätter Yufka-Teig auflegen.

Die restliche Schafskäsemischung auftragen, die letzten 3 Blätter Yufka-Teig auflegen und das letzte Teigblatt dünn mit der Öl-Wasser-Mischung bepinseln.

Für 40 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.