

Schafskäse – Taschen

Zutaten:

175 g Mehl
½ TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
150 ml lauwarmes Wasser
40 g schwarze Oliven
300 g Schafskäse
3 Eigelb
1 Bund Thymian
1 Zweig Rosmarin
Pfeffer



Zubereitung:

- Mehl, Salz und Hefepulver in eine Schüssel geben.
- Alles mit dem Wasser gut verrühren.
- Zugedeckt am warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Teig sollte etwa zur doppelten Größe aufgehen.
- Thymianblätter und Rosmarinnadeln klein hacken.
- Oliven klein schneiden.
- Den Käse zerdrücken und mit 2 Eigelb vermischen.
- Thymian, Rosmarin und Oliven untermengen.
- Mit Pfeffer abschmecken.
- Teig in 18 - 20 Portionen teilen.
- Auf bemehlter Fläche rund ausrollen (Ø ca. 8 – 10 cm).
- Käsemasse in die Plätzchenmitte geben.
- Plätzchen halbmondförmig zusammenlegen.
- Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
- Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
- Verquirltes Eigelb über die Taschen pinseln.
- Bei 175° C etwa 30 Minuten backen.
- Taschen schmecken kalt und warm.