

Börek Variationen



Rezept und Fotos von Hülya Braun

Rezept 1 mit der Nudelwalze von Hülya Braun

genauso dünn wie von Hand gemacht

Zutaten:

Für den *Teig*:

300 ml Sprudel

600 Gramm Mehl

50 ml Öl

1 TL Salz

1 p. Trocken Hefe

50 ml lauwarmes Wasser

1 TL Zucker oder Honig

Für die Füllung:

500 gr Spinat

300 gr Schafskäse

2 Zwiebeln

Zubereitung:

Die Hefe in 50 ml lauwarmes Wasser mit Honig lösen

CC auf 30 Grad stellen und alle Zutaten vermischen, auf Stufe 2 ca 6-8 Minuten kneten...wenn es zu weich wird Mehl dazu geben und weiter kneten.

20 Minuten gehen lassen.

Füllung:

Spinat putzen waschen im Multi mit dem Scheibenschneider schneiden

Schafskäse grob reiben oder rein bröckeln.

Zwiebeln anrösten und mit rein geben eventuell Salz Pfeffer.

Nach Geschmack.



Tischtennisball große Teigbälle formen, von beiden Seiten auf Mehl platt drücken

Und mit der Walze Einstellung 2 anfangen und bis 9 durch walzen.

Zwischen durch nochmal bemehlen wenn es klebt.

Den ausgerollten Teig mit der Füllung belegen und 1/2 Teelöffel Öl verteilen.



Locker 4 cm breit rollen, und auf Backpapier legen mit Ei bestreichen und Sesam drauf streuen bei 240 Grad ca 30-40

Minuten Backen ergibt 2 Bleche ca 24-26 Stück.

Kann man gut einfrieren und bei Bedarf in der Micro oder Backofen warm machen.



Rezept 2 von Sabine Zorba



Teig Zutaten und Zubereitung

500 g Mehl

4 EL Öl

250 ml Wasser

1 Prise Salz Alles wirklich gut verkneten (15-20min), damit eine gute Teigstruktur entsteht.

Dann im Kühlschrank mind. 2 Std. lagern.

Dann zwischen Backpapier so hauchdünn wie möglich ausrollen.

verschiedene Füllungen

Füllung Hackfleisch:

Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Chili krümelig anbraten. Füllung Käse:

Weißer und fermentierter Käse mit frischer Petersilie vermengen.

Geht aber auch mit Feta oder Ziegenkäse. Füllung Kartoffel: gekochte Kartoffeln zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Schmand, sowie frischer Petersilie vermengen.

Zubereitung

Cigarra Böregi:

Teig in Dreiecke schneiden. Mit wenig Masse füllen, Ränder einklappen und Teig aufrollen.

Spitze mit verquirlen Eiern zukleben und dann frittieren.

Man kann aber auch dickere Rollen machen oder das ganze in eine Auflaufform Schichten und im Ofen backen.

Rezept Nr 3 von Nicole Kebellus Süße Variation



4 säuerlich Äpfel, je 80 Gramm gemahlene Haselnüsse und Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1 Tl Zimt und 1 Tl gemahlener Anis sowie Yufka Blätter (Dreieckig), Pflanzenfett zum Ausbacken und Zimt/Zucker zum wälzen

Hab alles im Multi klein geschredert, die Yufka Blätter müssen befeuchtet werden zum einrollen. Dann mit ca 2 El Füllung einwickeln und ausbacken in genügend Fett. Kurz abtropfen lassen und im Zimt Zucker wälzen ☐

Ich hab noch Datteln hin zugegeben dafür weniger Zucker und gehackte Nüsse anstatt gemahlene. Hab braunen Zucker verwendet und ein Kaffee Gewürz.



Kürbisnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

250 g Mehl

500g Kürbis

3 El Öl

1 Ei

1/2 El Salz

Sind so dunkel da ich ca 40g Kürbiskernmehl zusätzlich verwendet habe.

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch ohne Wasser im Rohr bei 150 Grad weichdünsten. (Ich habe es in der CC für ca. 12-14 Minuten gedämpft). Anschließend pürieren. (Habe es lauwarm im Multi mit Messer gemacht, da ich vorher Suppengemüse mit dicker Scheibe geschnitten habe)

Kürbispüree mit Mehl, Ei, Öl und Salz zu einem Nockerlteig verrühren (Flexi bzw. K-Haken). Ich habe noch ein paar ged. Kürbiswürfel in die Maße gegeben.

Nockerln mit einem Esslöffel ausstechen und in Salzwasser kochen lassen, bis die Nockerl aufsteigen. Abseihen, unter kaltem, Wasser kurz abschrecken, in Butter (ich habe Ghee verwendet) schwenken.

Tipp: Vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln und Kürbiskerne drüber streuen. Bei mir waren es gehackte da nichts anderes zu Hause war

Herstellungsbilder mit der CC von Claudia Kraft:

Nockerlteig im Multi gemacht



