# 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 duch 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 SalzAlles 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:
Weißen un fermentierten 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.

KENWOOD