

Katmer Poaca



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

Teig:

150 ml Milch (lauwarm)

150 ml Wasser (lauwarm)

50 ml Pflanzenöl

1 Eiweiß

1 p. Hefe (Trocken) oder 1/2 frische Hefe

1-1,5 TL Salz

1 TL Zucker

500-600 g Mehl

Füllung:

1 Zwiebel geröstet

Kartoffeln

Linsen

Salz, Pfeffer, Paprika

Wenn gewünscht scharfe Paprika Petersilie Muskat

(Keine Mengen Angaben weil nach Gefühl)

Zubereitung:

Hefe in Milch und Wasser auflösen Zucker dazu und 5 min. stehen lassen.

Restlichen Zutaten dazu geben und Teig kneten.

18 gleich große Bällchen machen und mit Nudelholz ausrollen ca. Kuchenteller Größe.



Den ausgerollten Teig mit weicher Butter bestreichen und je 6 Stück stapeln. Die letzte ohne Butter.



20-30 min. In Frischhaltefolie Kühlschrank stellen.

(wenn ich mit den letzten 6 fertig bin hole ich den 1. aus dem Kühlschrank.)

1. Stapel mit Nudelholz gleichmäßig rund ausrollen und mit Pizza Schneider oder Messer 8-12 Teile schneiden gleichmäßig die Füllung verteilen und locker zum Hörnchen rollen.



Mit Eigelb und Sahne bestreichen und Sesam oder Schwarzkümmel drauf streuen.

210 Grad mittlere Schiene braun backen
(nicht erschrecken ich habe die doppelte Menge gemacht. 2. Hälfte mit Feta und Petersilie)

Tipp:

Wenn ihr keine Lust habt so aufwendig zu arbeiten, könnt ihr den selben Teig klein ausrollen mit Butter oder Margarine bestreichen 4 teilen und wickeln, und 20 Minuten auf dem Blech gehen lassen, wird dann auch super aber man schmeckt den Unterschied.