

Guten Appetit!



kfd St. Marien
Brögbern / Damaschke



FALAFEL

frittierte Kichererbsen Bällchen

BÖREK

Yufkateig gefüllt mit Schafskäse

FATAYER BI LAHIM

Teigtaschen mit Spinat-Zwiebel-Füllung

HUMUS

Kichererbsenpaste mit Tahin

CURRY-DATTEL-DIP

Frischkäse und Datteln

TAHIN

Auberginen-Dip

HALVA

süßes Gebäck mit Grieß und Nüssen

TAHIN-PLÄTZCHEN

Plätzchen mit Sesampaste



Rezept online aufrufen



Libanesische Spinat-Teilchen

Fatayer bi Lahim, mit Spinat-Zwiebel-Füllung

Bereiten Sie einen Teig, indem Sie alle Zutaten zusammen in einer Schüssel vermengen. Kneten Sie den Teig, bis er schön geschmeidig wird. Geben Sie etwas Öl auf die Oberfläche des Teiges. Bedecken Sie ihn mit Frischhaltefolie und 1 - 2 dicken Handtüchern. Stellen Sie den Teig für ca. 25 Minuten zur Seite.

Bereiten Sie zwischendurch die Füllung, indem sie frischen Spinat gut waschen und klein schneiden. TK Spinat nur klein schneiden. Die Zwiebeln auch klein schneiden und zum Spinat geben. Streuen Sie Salz über den Spinat und kneten sie den Spinat mit den Zwiebeln so lange, bis ein Saft entsteht. Schütten Sie den Saft weg, damit er nicht im Ofen ausläuft. Dann schmecken Sie mit Zitronensaft, Öl, Pfeffer, Salz und Sumach ab und kneten noch etwas. Wenn Sie kein Sumach haben, es geht auch ohne (Sumach hat einen etwas säuerlichen Geschmack).

Rollen sie den Teig aus und stechen Sie Kreise, so groß wie eine Untertasse, ab. Legen Sie etwas trockene Spinatfüllung in die Mitte jedes Teiges und drücken Sie etwas an. Den Rand jeden Kreises an 3 Punkten in gleichem Abstand zwischen Daumen und Zeigefinger fassen und zusammendrücken, sodass eine Art Dreieck entsteht, und ein kleiner Rand gebildet wird, aus dem die Füllung nicht auslaufen kann. Legen Sie die Teilchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backen sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 20 - 25 Minuten, bis sie goldbraun werden.

Sie können die Teilchen auch kalt essen. Man kann sie auch gut auf Vorrat einfrieren.

Anmerkung: Jedes Mal, wenn ich diese Spinatteilchen mache, sind die ruckzuck weg. Mann kann sie auch am nächsten Tag essen, wenn noch was übrig bleibt. Bei mir bleibt leider nichts übrig. Obwohl ich es einmal mit doppelter Menge versucht habe, vergeblich.

Tipp: Eignet sich auch sehr gut fürs Partybuffet.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Ruhezeit	ca. 25 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 8 Portionen:

Für den Teig:

1.000 g	Mehl
500 ml	Wasser, lauwarms
200 ml	Öl
2 TL	Zucker
2 TL	Salz
1 Würfel	Frischhefe oder 1 Tütchen Trockenhefe

Für die Füllung:

1.000 g	Spinat, frisch oder TK
4 m.-große	Zwiebel(n)
100 ml	Öl
	Salz und Pfeffer
1 TL	Sumach (gibts im türkischen Laden)
	Zitronensaft

Rezept von: zouzou



BÖREKS

der Türkei sind diese gefüllten Teigtäschchen beliebt – denn sie sind schnell zubereitet und als Vorspeise oder einfach nur als kleiner Snack zwischendurch ideal.

ZUTATEN

- 225 g Schafskäse, fein gestückelt
- 225 g Mozzarella, fein gestückelt
- 2 frische Eier, verquirlt
- 3 EL frische Petersilie, gehackt
- 3 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 3 EL frische Minze, gehackt
- 1 Prise Muskatnuss
- 225 g TK-Filoteig (Strudelteig)
- 3–4 EL zerlassene Butter
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ERGIBT 35–40 BÖREKS



1 Den Backofen auf 180 °C/Gas Stufe 4 vorheizen. Mozzarella und Schafskäse mit den Eiern vermischen. Die gehackten Kräuter zugeben, das Ganze mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut vermischen.

2 Den Teig in rechteckige Streifen von etwa 7 cm x 21 cm Größe schneiden. Während der Arbeit den Teig möglichst mit einem feuchten, sauberen Tuch bedecken, damit er nicht austrocknet.



3 Die Streifen einzeln mit etwas zerlassener Butter bestreichen.



4 An einer der kurzen Teigkanten 1 TL der Füllung auf den Teig legen. Eine der Ecken über die Füllung legen, um ein Dreieck zu bilden. Den Teig bis zum Ende des Streifens entsprechend weiterfalten. Alle Teigstreifen auf diese Weise verarbeiten.

5 Die Böreks auf ein eingefettetes Backblech legen und etwa 30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Warm oder auch kalt servieren.

KÜCHENTIPP

Die Käsemischung kann man leicht variieren. Dafür eignet sich – abgesehen von Frischkäse – fast jede andere Käsesorte. Für die griechische Version dieses Gerichts verwendet man Spinat und Feta. Die von den Rippen befreiten Spinatblätter ersetzen dann die Kräuter und den Mozzarella.

Dattel-Curry-Dip



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
5 Min



Gesamtzeit
5 Min



Portionen
12 Portionen



- 150 g Datteln, entsteint
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 300 g Frischkäse à la Thermomix®, selbst gemacht (siehe Tipp) oder 300 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 2 TL Curry
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 - 3 Prisen Cayenne-Pfeffer (siehe Tipp)

1 Datteln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 6-8 Sek./Stufe 9 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 Frischkäse, Schmand, Curry, Salz und Cayenne-Pfeffer zugeben, 10 Sek./Stufe 3 verrühren, abschmecken, umfüllen und z.B. zu Brot oder Gemüse-Sticks servieren.

Tipps & Tricks

- Ein Rezept für Frischkäse à la Thermomix® finden Sie im Thermomix® Kochbuch "Das Kochbuch" oder auf Cookidoo®.
- Die Menge an Cayenne-Pfeffer richtet sich danach, wie pikant Sie den Dip wünschen.

<https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r108432>

HALVA MIT NÜSSEN

Grießmehl wird im Orient oft als Zutat für Desserts und Gebäck verwendet. Bei Halva gewährleistet ein lockerer Grießmehlboden, dass ein köstlich duftender, aromatischer Sirup aufgesogen wird.

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

110 g weiche Butter

110 g Zucker

geraspelte Schale von 1 unbehandelten

Orange sowie 2 EL Orangensaft

3 frische Eier

175 g Grießmehl

2 TL Backpulver

110 g Haselnüsse, gemahlen

FÜR DEN SIRUP

350 g Zucker

2 Zimtstangen, halbiert

Saft von 1 Zitrone

4 EL Orangenblütenwasser

50 g Haselnüsse, geröstet und gehackt

50 g geschälte Mandeln, geröstet

und gehackt

Zesten von 1 unbehandelten Orange

FÜR 10 PERSONEN

1 Den Backofen auf 220 °C/Gas Stufe 7 vorheizen. Den Boden einer etwa 23 x 23 cm großen schweren Backform (z. B. aus Keramik) anfeuchten und mit Backpapier belegen.

2 Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Orangenschale und -saft, Eier, Grießmehl, Backpulver und Haselnüsse zugeben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.



3 Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und 20–25 Minuten backen, bis er fest und goldbraun ist. In der Form abkühlen lassen.

4 Für den Sirup den Zucker zusammen mit 575 ml Wasser und den halbierten Zimtstangen in einen kleinen Topf geben. Alles unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.



5 Alles unter Rühren 5 Minuten lang kräftig kochen. Eine Hälfte des Sirups beiseite stellen, zur anderen Zitronensaft und Orangenblütenwasser gießen und dies auf den Kuchen geben.

6 Den Kuchen in der Form lassen, bis der Sirup aufgesogen ist. Dann auf eine Kuchenplatte geben und zu Portionen schneiden. Mit den Nüssen und Mandeln bestreuen.

7 Den restlichen Sirup so lange kochen, bis er leicht eingedickt ist, und ihn dann über die Halva gießen. Mit den Orangenzesten bestreuen.

KÜCHENTIPP

Geschlagene Sahne ist eine gute Ergänzung zu Halva mit Nüssen.

Tahin-Plätzchen



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
20 Min



Gesamtzeit
45 Min



Portionen
36 Stück



- 150 g Butter, weich, in Stücken
- 130 g Zucker
- 110 g Tahin (Sesampaste)
- 1 TL Vanillezucker, selbst gemacht
- 25 g Sahne
- 270 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Zimt zum Bestreuen

1. Backofen auf 200°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 cremig rühren.
3. Tahin, Vanillezucker, Sahne, Mehl und Salz zugeben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Aus dem Teig 36 walnussgroße Kugeln formen, mit Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen, mit dem Rücken einer Gabel etwas flach drücken und Plätzchen leicht mit Zimt bestreuen. Tahin-Plätzchen auf den Backblechen nacheinander 10-12 Minuten (200°C) backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

<https://cookidoo.de/recipes/recipe/de-DE/r145362>