

Frühling  
bei Globus

BACKEN  
MIT GLOBUS

und

Sally



Picknick-Ideen für Groß und Klein:  
**Börek**

Globus

# Zutaten

## Hefeteig

1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
100 ml warmes Wasser  
200 ml warme Milch  
2 Eier  
1 Becher Schmand  
2 TL Salz  
1 kg Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
200 ml Olivenöl

## Hackfleischfüllung

40 ml Olivenöl  
1 kg Rinderhackfleisch  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
100 g Tomatenmark  
100 ml Wasser  
1 TL Salz  
1/4 TL Pfeffer  
1 TL Oregano

## Zum Füllen

200 g Weichkäse  
(Gazi)

## Zum Bestreichen

1 Ei  
100 g Kashkaval  
Käse (Gazi)  
nach Belieben:  
Sesam und Mohn

3 Börek  45 Min.  je 35 Min.

Dieser luftige Hefeteig muss nach der Zubereitung nicht aufgehen und kann direkt weiterverarbeitet werden. Das Börek mit der würzigen Hackfleischfüllung eignet sich hervorragend zum Mitnehmen und Vorbereiten. Natürlich kann die Füllung auch vegetarisch hergestellt werden.

### 1 Hefeteig

Die Hefe mit dem Zucker und Wasser verrühren. Milch, Eier, Schmand, Salz, Mehl, Backpulver und Öl hinzufügen und daraus in 10 Minuten einen weichen und geschmeidigen Hefeteig kneten. 1–2 Esslöffel Mehl hinzufügen, sollte der Teig zu weich und klebrig sein. Abgedeckt den Teig kurz stehen lassen – er muss nicht aufgehen.

### 2 Hackfleischfüllung

Das Öl erhitzen und darin das Hackfleisch krümelig anbraten. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, fein schneiden, zur Hackfleischmasse hinzufügen und etwa 4–5 Minuten mit anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben, einrühren und mit dem Wasser ablöschen. Alle Gewürze hinzugeben und die Füllung einkochen lassen.

### 3 Börek zubereiten

Den Teig in 3 Teile einteilen. Ein Teigstück zu einem großen, länglichen Rechteck ausrollen. Nun 1/3 der Füllung ins untere Drittel hineingeben. 1/3 des Weichkäses darüber zerkrümeln, den Teig zuklappen und festdrücken. Die restliche Platte streifig zuschneiden und die Teigplatte zu einer Rolle aufrollen – so entsteht das Muster. Die Teigrolle als Kranz auf ein Pizzablech legen. Aus den übrigen Teigstücken 2 weitere Kränze zubereiten. Das Ei mit etwas Wasser verrühren und die Kränze damit bestreichen und mit dem Kashkaval Käse, Sesam und Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für etwa 35 Minuten goldbraun backen. Das Börek warm oder kalt servieren.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

