Tiropitakia Kourou (Griechische Schafskäse-Teigtaschen)



Knusprige Teigtaschen mit herzhafter Fetakäse-Kräuter-Füllung.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 425 g Weizen- oder Dinkelmehl (bei mir Weizenmehl Typ 550)
- 175 g griechischer Joghurt, abgetropft bzw. ausgedrückt
- 150 g Sonnenblumenöl
- 50 g Olivenöl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zucker
- 1 TL Backpulver
- ½ EL Essig (bei mir Weißwein-Essig)

Für die Füllung

230 g Feta-Käse (bei 200 g Feta und 30 g Ricotta)
Je 1 EL frischer Thymian, frischer Oregano, frische Minze, alles fein gehackt
Pfeffer
1 EL griechischer Joghurt, abgetropft bzw. ausgedrückt

Außerdem

1 Eigelb zum Einstreichen vor dem Backen
Sesamsamen zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
4. Essig, Joghurt, Olivenöl und Sonnenblumenöl dazugeben.
5. Alle Zutaten mit einem Kochlöffel oder Küchenspachtel vollständig miteinander vermischen bis sie sich verbunden haben. Anschließend mit der Hand weiterkneten. Den Teig abdecken und die Füllung zubereiten.
6. Für die Füllung den Feta (mit dem Ricotta) in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
7. Die fein gehackten Kräuter und den Joghurt dazugeben, verrühren und mit Pfeffer würzen.
8. Den Teig auf einer sauberen Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 16 gleich große Stücke teilen (ca. 45-50 g/Stück).
9. Ein Blatt Pergament- oder Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und ein Stück Teig mittig daraufsetzen. Mit den Händen den Teig flach drücken und mit einem Nudelholz rund ausrollen (Durchmesser 10-13 cm).
10. In die Mitte einen Esslöffel der Füllung geben und den Rand des Teigs mit Wasser einstreichen. Den Teig mit Hilfe des Pergament- oder Backpapiers umklappen, mit einer Gabel an den Rändern festdrücken und auf das Backblech setzen. Die

restlichen 15 Teigstücke genauso verarbeiten.
11. Das Eigelb verquirlen und die Oberseiten damit bestreichen. Anschließend mit Sesam bestreuen.
12. Für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
13. Tiropitakia schmecken sowohl warm als auch kalt.