

## Rezept

# Fadenteigpäckchen mit Schafskäse – türkische Meze

Ein Rezept von Fadenteigpäckchen mit Schafskäse – türkische Meze, am 28.04.2025

## Zutaten

**150 g** Fadenteig (Kadayif; aus dem Kühlregal)

**4 TL** flüssiger Honig (z. B. Pinien- oder Lavendelhonig)

**100 g** Schafskäse (Beyaz Peynir)

**einige Blättchen** Berg-Oregano (Kekik; ersatzweise Bohnenkraut) zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Fadenteig auf der Arbeitsfläche auslegen, mit einem leicht angefeuchteten Tuch bedecken und 10 Min. ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Schafskäse in 8 Würfel schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen Schicht von ca. 48 × 14 cm ausbreiten. Den Teig in 8 gleich große Stücke von ca. 12 × 7 cm schneiden. In die Mitte jedes Stücks 1 Schafskäsewürfel legen und die Teigecken zur Mitte hin einklappen, sodass quadratische Päckchen entstehen.
3. Die Teigpäckchen mit den Nähten nach unten auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) in 8 - 10 Min. goldbraun und knusprig backen. Die Teigpäckchen sofort auf Teller verteilen, mit etwas Honig beträufeln und mit Berg-Oregano-Blättchen garniert servieren.