

Rezept

Käseküchlein mit Zimt

Ein Rezept von Käseküchlein mit Zimt, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

1 Orange	550 g Mehl
2 TL Backpulver	Salz
50 ml Olivenöl	100 g griech. Joghurt (10 % Fett)
1 Ei (M)	80 g Zucker

Für die Füllung:

350 g griech. Weichkäse Myzithra (ersatzweise 250 g Ricotta und 100 g Ziegenfrischkäse)	2 Eier (M)
½ TL Zimtpulver	70 g Zucker

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten	1 Ei (M) zum Bestreichen
Zimtpulver zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig den Saft der Orange auspressen. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Orangensaft, Olivenöl, Joghurt, Ei und Zucker dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten - am besten zuerst mit einem Kochlöffel vermischen und dann mit den Händen verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung den Käse zerbröseln, mit Ei, Zucker und Zimtpulver vermischen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig mit einem Glas Kreise von ca. 10 cm Ø ausstechen. Den Rand der Kreise mit den Fingern eindrücken, sodass dazwischen kleine Stege entstehen.
4. Die Teigkreise auf die Backbleche legen und jeweils 1 EL Füllung in die Mitte geben. Das Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Die Küchlein auf den beiden Blechen nacheinander im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen und mit Zimtpulver bestreut servieren.