

Piroggen mit Käsefüllung (gefüllte Teigtaschen)

Zubereitet mit: Mazola

ca. 75 min | einfach

Zutaten

für 10 Stück

- 5 EL Milch
- 10 g Hefe
- 2-3 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Jodsalz
- 125 g Mehl
- 1/2 Bund Petersilie
- 50 g Magerquark
- 50 g Schafskäse
- schwarzer Pfeffer
- 1 Eigelb

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	369 kJ
Energie (Kilokalorien):	88 kcal
Fett:	4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	nicht berechnet
Kohlenhydrate:	10 g
davon Zucker:	nicht berechnet
Ballaststoffe:	nicht berechnet
Eiweiß:	4 g
Salz:	nicht berechnet

Zubereitung

1. Milch erwärmen. Hefe zerbröckeln und einrühren. Mit Keimöl, Zucker, Salz und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Teig noch einmal mit den Händen durchkneten und auf bemehlter Fläche ausrollen. Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

3. Petersilie hacken. Mit Quark, Schafskäse und Pfeffer verrühren. Füllung auf die Kreise verteilen. Zusammenklappen und die Teigränder gut andrücken.

4. Die Piroggen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren.

Piroggen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 10 - 15 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Servieren Sie 2 - 3 Piroggen pro Portion als Vorspeise. Die übrigen Piroggen abends zu einem Glas Rotwein reichen.

Bild oben: Aprikosen-Charlotte
Bild mitte: Boef Stroganoff
Bild unten: Piroggen mit Käsefüllung

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 15 min Gehzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns