

Omas Rezeptesammlung

Griechische Pikante Frischkäsetäschchen - Kalzunia

Gattung: Teigwaren, Griechenland, Käse, Kreta, Mehlspeise, Käse

		Für den Teig:	
500 g	Mehl,	1 Essl. Olivenöl,	
1	cup Milch,	Salz	
		Für die Füllung:	
500 g	Frischkäse,	4	Eier,
500 g	Feta (Schafskäse),	1 Teel.	Minze (gehackt)
		Zum Bestreichen:	
1	Ei,	100 g	Sesam

Für den Teig Mehl, Milch, Öl, etwas Salz und Wasser gut miteinander verkneten und auswallen. Daraus runde Teigscheiben mit etwa dem Durchmesser einer Untertasse ausstechen.

Für die Füllung Frischkäse und Feta-Käse durch ein Haarsieb streichen, mit den Eiern und der Minze gut vermischen.

Jeweils 1 EL dieser Füllung auf eine Teigscheibe geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Teigstücke dann zu einem Halbmond verschließen und den Rand etwas andrücken.

Die Halbmonde auf ein eingeöltes Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Die Kalzunia bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Ofen etwa 15 bis 20 Minuten backen.