



Penjurlije – süßes Hefeteig-Käse-Gebäck

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	100 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	250 g
Joghurt, natur	100 g
Eier	4 St.
Feta	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, große Auflaufform, Pürrierstab

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und 125 g gewürfelte Butter mischen. Hefemilch, Joghurt und 1 Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Anschließend Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In dem Topf restliche Butter schmelzen. Teig nochmals kurz durchkneten, in 12 gleich große Stücke teilen und ausrollen. Die Teigstücke mit Butter bestreichen, aufrollen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform geben.
4. In einem hohen Gefäß Fetakäse, restliche Eier und 50 g Zucker pürieren. Käse-Ei-Masse über die Teigrollen geben und im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und noch warm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	438 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g