

Baniza

traditionelles Blätterteiggebäck aus Bulgarien



Zutaten:

- 250 g Kuhkäse
- 4 Eier
- 1 Tasse Joghurt
- 500 g feine Teigblätter
- 1/2 Tasse zerlassene Margarine oder Butter

Zubereitung:

1. Füllung: Den Käse bröckeln und mit dem Joghurt und den Eiern gut vermischen.
2. Die Teigblätter ausrollen und mit der zerlassenen Butter oder Margarine bestreichen (1 Löffel je Teigblatt).
3. Einen Teil der Füllung gleichmäßig auf dem ganzen Teigblatt verteilen, 2 Teigblätter nehmen und zu einer Rolle rollen.
4. Die fertigen Rollen in ein Blech legen. Die Baniza mit dem Rest der Füllung bestreichen und im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen, bis sie eine goldene Farbe bekommt.