

## **Blini - Блины (Russisch)**

1 Tasse Wasser  
2 Tassen Milch  
3 Tassen Mehl  
2 tel. Öl  
1 Backpulver  
1 tel. Salz  
3 Eier

Alles zu einem Teig zusammenrühren.

Den Boden einer Pfanne von 25-30 cm Durchmesser mit wenig Öl begießen, aber nur einmal. Alle anderen Blinis werden ohne Öl, Butter gebacken. Die Pfanne auf große Hitze setzen, bis ein hineingespritzter Wassertropfen sofort zischt. Pro Blini etwa eine halbe Suppenkelle in die Pfanne gießen und ca. 1 Minuten braten. Die Blinis wenden und weitere 1 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Dann auf einen Teller geben und die Oberfläche leicht mit Butter bepinseln. Die Blinis werden übereinander gestapelt.

## **Gefüllter Blätterteig**

8 Platten Blätterteig (TK)  
150 gr. Schafskäse o. Feta.Käse  
2 Tomaten  
1 Eigelb  
Evtl. Gewürze nach Wahl

Man nimmt die Blätterteigplatten 1/2 - 1 Stunde vorher aus dem Tiefkühlfach um sie antauen zu lassen. Währenddessen schneidet man die Tomaten klein und zerbröseln den Feta-Käse. Beides mischt man in einer Schüssel. Wenn nötig noch würzen - meistens würzt aber der Käse schon genug.

Wenn die Blätterteigplatten formbar sind, jeweils 1 EL der Tomaten-Feta-Mischung auf die Mitte legen und die Platten wie Taschen zuklappen. Den inneren Rand des Blätterteigs mit Eigelb bestreichen, damit es besser hält. Nun den Rand mit einer Gabel eindrücken, um den Halt der beiden Hälften noch zu verstärken.

Anschließend Eigelb auf die Blätterteigstücke streichen, das verbessert die Farbe und hebt den Geschmack. Das Ganze nun bei 200°C 20 - 25 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen.

## **Gefüllter Yufkateig (dreieckig)**

250 gr. Schafskäse

500 gr. Naturjoghurt

25 Blätter Yufkateig

Petersilie

Pfeffer

Eigelb/Milch

Den Schafskäse mit 4 - 5 EL Joghurt, Pfeffer und der gehackten Petersilie vermengen. Beim Yufkateig (gibt es beim Türken verpackt zu kaufen) jedes Blatt einzeln mit Joghurt bestreichen und eine walnussgroße Menge Schafskäse-Creme auf die breite Seite länglich verteilen. Die Seiten zur Mitte hin etwas umschlagen und dann den Teig vorsichtig zur Spitze hin aufrollen und auf ein Backblech legen. Jedes Blatt einzeln so füllen und aufrollen.

Den restlichen Joghurt mit dem Eigelb verrühren und die Börek damit bestreichen. Im Ofen bei 220°C ca. 20 - 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Durch den Joghurt werden die Börek schön "saftig" und durch das Backen im Ofen sind sie auch nicht so fettig, wie in der Pfanne gebraten. Kann man sowohl kalt als auch warm essen.

## Süße Pommes

3 Süßkartoffeln

Salz

Öl

Die Süßkartoffeln schälen und in Pommes-Stäbchen schneiden. (Für 2 Personen nehme ich 2-3 Süßkartoffeln.) Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit wenig Öl beträufeln und bei 200-210°C Umluft ca. 20 Min backen. Dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen, Süßkartoffeln sind im Backofen schneller gar, als normale Kartoffeln.

Die Pommes Frites schmecken auch ohne Gewürze sehr gut, entfalten ihren tollen Geschmack aber erst richtig, wenn sie nach dem Backen mit einer Prise Salz bestreut werden.

Die Kartoffeln können auch vor dem Backen mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer o.ä. bestreut werden, meiner Meinung nach ist dies aber nicht nötig.