



TÜRKISCHE BÖREK- SCHNECKEN

mit Bio Butter Blätterteig von MOIN

MOIN
REZEPTE
RUND UM DIE
WELT



vegetarisch



TÜRKISCHE BÖREK- SCHNECKEN

ZUTATEN für 4 Stück

- 1 Pck. Bio Butter Blätterteig
- 200 g Feta
- 1 Bund Petersilie
- 1 Eigelb
- 1-2 EL Sesam zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen.
2. Petersilie klein schneiden, Feta mit einer Gabel zerkleinern und beides vermischen.
3. Blätterteigscheiben nebeneinander legen und 5 Minuten antauen lassen. Jeweils 3 Teigscheiben zusammenfügen, mit einer Teigrolle dünner ausrollen und längs halbieren, sodass man insgesamt 4 lange Teigstreifen erhält.
4. Die Füllung mittig auf den 4 Teigstreifen verteilen.
5. Teigstreifen von der Längsseite her aufrollen und anschließend zu Schnecken drehen.
6. Die Schnecken mit Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.



Zubereitung:
ca. 15 Min.



Backzeit:
ca. 20-25 Min.



200°C



180°C



Die Börek-Schnecken haben wir mit unserem **Bio Butter Blätterteig** gebacken – sie gelingen aber auch mit jedem anderen Blätterteig von MOIN.

Skizze



2x



www.moin.bio

© moinbiobackwaren