

Käse-Knisches

Knisches sind kleine, gefüllte Teigtaschen und ein vielseitiges Gebäck aus der aschkenasischen Tradition. Sie können mit Käse, Kartoffeln, Hühnerfleisch oder Buchweizen gefüllt werden.

Für die Zubereitung des Teigs benötigt man:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL Puderzucker
- 125 g Butter oder harte Margarine, klein gewürfelt
- 1 Ei, verquirlt, zum Glasieren

Für die Käsefüllung benötigt man:

- 250 g Hüttenkäse
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL feines Matzenmehl
- 1 EL Zucker
- 1 EL zerlassene Butter
- 2 Eier, verquirlt
- 45 g Sultaninen oder 1 EL frisch gehackte Petersilie

Mehl in eine große Schüssel sieben, Backpulver, Salz und Zucker hinzufügen. In einen Mixer geben und Butter zugeben. Mixen, bis sich feine Krümel bilden. Sauerrahm über die Mischung geben und vorsichtig weitermixen, bis der Teig bindet. Achtung: Es darf sich kein Kloß bilden, da der Teig sonst zu hart wird. Ist der Teig zu trocken, etwas kaltes Wasser esslöffelweise hinzugeben.

Teig aus der Ruhrschüssel nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und leicht kneten. Anschließend zu einem Ball formen, flach drücken, fest in Folie einwickeln und 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig vor dem Ausrollen etwa 15 Minuten lang weich werden lassen.

Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und vermengen.

Zwei große Backbleche einfetten. Den Teig halbieren und die erste Hälfte auf 3 mm Dicke zu einem 20 cm x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Anschließend Quadrate von 10 cm x 10 cm zuschneiden. In die Mitte jedes Quadrates etwas Füllung geben.

Die Ränder der Quadrate mit Eigelb bestreichen die untere linke auf die obere rechte ecken legen, so dass sich ein Dreieck bildet. Mit den Zinken einer Gabel die Ränder zusammendrücken. Auf ein Backblech legen und mit der zweiten Teighälfte in gleicher Weise verfahren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Dreiecke mit Eigelb bestreichen und einstechen, damit der Dampf beim Backen austreten kann. 17 bis 20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.