

DER KOCHKLUB FÜR JUGENDLICHE



Spinat-Käse-Sonne

Ein saftiges Hefeteigrad, gefüllt mit würzigem Spinat-Käse-Mix, goldig überbacken.

Zutaten:

- 150 g handwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 1/2 TL Salz
- 100 g Blattspinat frisch oder TK
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 EL Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 75 g Fetakäse
- 1 TL Knoblauchgrundstock (alternativ 1 gehackte Knoblauchzehe)
- nach Belieben Pinienkerne

Jugendzentrum

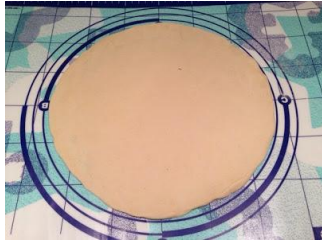
TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



Zubereitung:

Die Hefe in dem Wasser auflösen, Zucker, Mehl und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Halbieren und die erste Hälfte zu einem Kreis ausrollen. (Ca. 28 cm Durchmesser)



Den Teig auf ein mit Packpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Spinat, alle Käsesorten gut abgetropft, das Eiweiß und den Knoblauch grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mittig einen Klecks auf den Teig geben, den Rest mit 2-3 cm Abstand zum Rand als Ring auf dem Teig verteilen.



Nun die zweite Teighälfte ebenfalls rund ausrollen, sie sollte 2-3 cm größer sein, ca. 30 cm. Vorsichtig auflegen und leicht andrücken.



Mit eine Gabel rundherum die Ränder fest zusammendrücken.



Für die Mitte ein Glas oder eine Schale nehmen und ebenfalls fest andrücken.



Nun den Teig am Rand 16 mal einschneiden.



Jeden Abschnitt hochnehmen und schräg legen.



Mit dem Eigelb bepinseln.



Nun etwa 30-40 Minuten gehen lassen. Und noch NICHT mit Pinienkernen bestreuen. Die Pinienkerne kommen 3-4 Minuten vor Ende der Backzeit erst auf die Sonne.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten goldig backen.

