



Käse Pogácsa ungarisches Gebäck

Zutaten:

- 600g Mehl
- 1 gestrichener Esslöffel Salz
- 250 g Butter
- 250-300g geriebener Käse
- 30g Hefe
- 50ml lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- 1 Ei
- 200ml Schmand

Material

- Schüssel
- Ausstechformen
- Teigrolle
- Pinsel

Schritt 1

Alle Zutaten zusammenfügen und zu einem glatten Teig kneten.

Schritt 2

Den gekneteten Teig mit einer Folie abdecken und für eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 3

Am nächsten Morgen den kühlen Teig ca. 1cm dick ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser ca. 3cm) Kreise ausstechen.

Schritt 4

Den ausgestochenen Teig mit Ei bestreichen und mit Käse bestreuen.

Schritt 5

Vor dem Backen nochmals eine Stunde ruhen lassen

Schritt 6

Den ausgestochenen Teig ca. 18 Minuten bei 220-230° backen.

Fertig ist die Käse Pogácsa