



Langosch mit KÄse gefüllt, ohne Hefe

Description

ZUTATEN

1 Tasse Naturjoghurt
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker
1/2 TL Backpulver
2 Tassen Mehl
2 Tassen KÄse nach Geschmack
Äl zum Braten
Knoblauch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

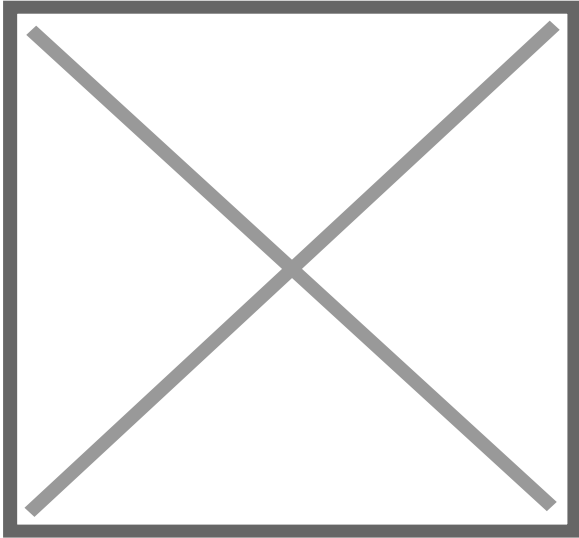
Salz, Zucker und Backpulver ordentlich vermengen.

Den Joghurt, eine Tasse geriebenen KÄse und das Mehl hineinmischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 5 Portionen teilen.

Jeweils zu einer runden Platte ausrollen. Den restlichen KÄse (1 Tasse) auch in 5 Portionen teilen und jeweils auf die Mitte der Teigplatte legen.

Den Teig ordentlich verschließen und noch leicht zu einer Langosch-Größe ausrollen.

Im Äl von beiden Seiten braten und zum Schluss mit Knoblauch bestreichen. Guten Appetit!



Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

August 24, 2020

Author

jeanny

default watermark