

Piroggen

Baltikum-Abende 2006/2007 bei mir

ZUTATEN für 4 Personen

Für den Teig:

- ½ Würfel Hefe
- 100ml saure Sahne, lauwarm
- 3 EL Zucker
- 250g Mehl
- 75g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

- 2 Möhren
- Salz
- 2 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone (Schale)
- 30g Zucker
- 100ml saure Sahne
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb



ZUBEREITUNG

Die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser weich kochen. Das dauert etwa 10 Minuten.

In der Zwischenzeit ein Ei hart kochen und danach fein hacken.

Die Zitronenschale abreiben. Nun die abgossenen Möhren mit dem Zucker, der sauren Sahne, dem gehackten Ei, der Zitronenschale und der Petersilie vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das rohe zweite Ei unter die Masse rühren.

Für den Teig die Hefe in der sauren Sahne auflösen und mit dem Zucker verrühren.

Mehl und Butter zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Wenn er zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben. Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er deutlich größer geworden ist.

Den Backofen auf 200° C (Gas Stufe 3) vorheizen.

Teig ausrollen und Plätzchen mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausstechen.

Je einen guten Esslöffel von der Möhrenmasse darauf verteilen, die Plätzchen zu Teigtaschen zusammenklappen und an den Rändern gut andrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten backen, bis die Teigtaschen goldbraun glänzen