

Süße Börek

Für ca. 20 Stück:

4 Kiwis	1 Paket Yufkateig (10 Blätter)	250 g Quark
1 Vanillestange	1 Prise gemahlener Kardamom	2 Eier
1/2 Bund Minze	Puderzucker	

Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Orangensaft beträufeln. Minze abspülen und trockenschütteln. Minzeblättchen von den Stielen zupfen und die Blättchen fein schneiden. Den Quark in ein sauberes Geschirrtuch geben und auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Quark mit Eigelb, Orangenabrieb, Vanillemark, Kardamom und Puderzucker verrühren. Eiweiß leicht verquirlen. Die Yufkablätter auf einer Arbeitsfläche auslegen. Die Blätter mit etwas Wasser bestreichen und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Teigblätter diagonal zuschneiden, so dass 20 Dreiecke entstehen. Auf das breite Ende jeweils 1 Esslöffel Füllung geben. Anschließend den Teig vom breiten Ende aufrollen. Die Seiten dabei einschlagen. Die Spitze zum Schluss noch mit etwas Eiweiß bestreichen, und fest andrücken. (Börek heißen auf Deutsch Zigarren und so sollen sie auch aussehen). Börek portionsweise im heißen Fett von allen Seiten ca. 5-6 Minuten frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und sofort mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Kiwi und Minzeblättchen mischen. Abschmecken und zu den Börek reichen.

Jacqueline Amirfallah am 08. Mai 2013