

Käsekuchen vom Ofen

Teig:

- 1/2 Tasse Yoghurt
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/2 KL Salz
- Saft 1 Orange
- 1/2 KL Soda
- ca. 1/2 kg Mehl

Füllung:

- 350 gr Feta
- 1 Ei



Mit dem Yoghurt und Öl, der Soda, die wir vorher im Orangensaft aufgelöst haben, dem Salz und dem Mehl einen weichen Teig herstellen.

Feta zerbröckeln, Ei verquirlen, beide Zutaten gut mischen.

Aus dem Teig Bällchen machen und auswällen. Es sollte untertassengrosse Plätzchen geben. Auf jedes Plätzchen 1 EL Füllung geben. Teigländer mit Wasser anfeuchten, die eine Hälfte des Teiges auf die andere legen, so dass ein Halbmond entsteht, festdrücken. Halbmondchen auf ein eingefettetes Blech legen, mit Eiweiss bestreichen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.