

Schiffchen - Vegetarisch

Teig

500 g Weizenmehl

100 ml Milch

100 ml Wasser

1 Würfel Germ

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 EL Öl

1 Eiweiß

Zutaten zu einem Germteig verarbeiten und danach ca. 20 min. rasten lassen

Fülle

Schafskäse

Paprika

Porree

Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Alle Zutaten klein schneiden und vermischen.

Teig in 10 Teile teilen. Danach jedes Teigteil oval ausrollen. Der Länge nach die Fülle drauf verteilen und seitlich einschlagen. Mit einem Gemisch aus 1 Eigelb und 2 EL Milch einpinseln.

Heißluft, 180° Grad, ca. 20 min. backen.