

## Pogacice Sa Sirom - Jugosl.Knabbergegeb.

Kategorien: Plätzchen, Hefe, Pikant, Land, Jugoslawien

Zutaten für: 1 Rezept

150	ml	Milch, lauwarm
3	Teel.	Salz
1	Teel.	Zucker
1	Würfel	Hefe (ca. 30-40 g)
250	Gramm	Butter oder Margarine
2		Ei(er), getrennt
500	Gramm	Quark
500	Gramm	Mehl (griffiges Weizenmehl)
		Sesam
		Mehl für die Arbeitsfläche

### Anleitung:

Milch, Salz, Zucker und Germ verrühren. In einem anderen Gefäß Butter und Eidotter verrühren. Das Eiklar aufheben, es wird am nächsten Tag gebraucht. Sobald Butter und Dotter gut vermenzt sind, wird die Germmischung dazugegeben. Wieder rühren, dann Topfen und Mehl dazu und nochmals rühren. Der Teig bleibt an den Fingern kleben. Kein weiteres Mehl dazu. Mit Alufolie abdecken und in den Kühlschrank stellen (12-24 Stunden). Auf bemehltem Untergrund fingerdick ausrollen und mit einem Stamperl (4 cl) ausstechen. Solange wieder ausrollen, bis kein Teig mehr da ist. Die Häppchen auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Eiklar bestreichen und Sesam drüberstreuen.

Backrohr auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen, Blech einschieben und etwa 20 Minuten backen. Die Pogacice sind fertig, wenn die Unterseite bräunlich ist. Mit einem Messer vorsichtig anheben und schauen. Warm schmecken sie am besten, auch mit Philadelphia super lecker. Sind am nächsten Tag noch gut, aber länger würde ich sie nicht aufheben.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten