



süße Sigara Börek mit Mandelfüllung

Für die Mandelfüllung:

150 g gemahlene Mandeln

50 g Puderzucker

1 Teelöffel Zimt (optional)

2 Esslöffel Al Amier Rosenwasser

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

Für die Börek:

12 Blatt Al Amier Yufka Teigblätter

Etwas Butter oder Öl

Nach Belieben gehackte Mandeln (optional)

Puderzucker zum Bestäuben (optional)

süße Sigara Börek mit Mandelfüllung

1.

Mandeln, Puderzucker und Zimt in eine Schüssel geben. Gut vermischen. Nach und nach Rosenwasser und Honig dazugeben, bis eine feuchte, gut formbare Paste entsteht.

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Abschmecken – die Paste darf süß, nussig und leicht blumig sein.

Ein Yufka-Dreieck mit der breiten Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig mit etwas Butter, Öl oder Wasser bestreichen. Etwa 1 EL der Mandelmasse auf die breite Seite des Dreiecks geben. Die beiden seitlichen Spitzen leicht zur Mitte einfallen, damit die Füllung eingeschlossen wird. Das Dreieck von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen, sodass eine kompakte Rolle entsteht.

Die Börek-Röllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit etwas Öl oder Butter bestreichen und optional mit gehackten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 15 min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Optional noch warm mit Puderzucker bestäuben.