

Pogatschen mit Käse~ Pogácsa

Zutaten (Ca. 60 Stk.)

- ♥ 600 Gramm Weizenmehl (Typ550)
- ♥ 250 Gramm weiche Margarine
- ♥ 30 Gramm frische Hefe
- ♥ 150 Gramm geriebener Käse
- ♥ 140 Gramm Schmand
- ♥ 50 ml Milch
- ♥ 2 Eier
- ♥ 2 Tl. Salz
- ♥ 1 Tl. Zucker
- ♥ +1 Ei zum Bepinseln & Käse zum Bestreuen



Zubereitung

Das Wichtigste ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben!

Das Mehl in die Rührschüssel sieben, Salz darauf streuen. Hefe mit der lauwarmen Milch und Zucker mischen. 1 El. Mehl noch dazu geben, glattrühren und in ca. **5-10 Minuten** aufgehen lassen. Hefemischung, Eier, Margarine, Schmand und Käse zufügen. Das Ganze lassen wir **8-10 Minuten** kneten. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. **30-40 Minuten** ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **200° O/U** vorheizen.

Den Teig ca. 1-2 cm dick auswalken. Mit einer Ausstechform (5 cm ø) Taler ausstechen. Die Pogácsa auf ein mit Backpapier belegtes Blech nebeneinander legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Käse bestreuen. Je Blech ca. **25- 30 Minuten** in dem vorgeheizten Ofen backen lassen.

Vor dem Verzehr auskühlen lassen, sonst bekommt man von dem heißen Teig Bauchschmerzen.

Gedanken: bei mir ergab die Teigmenge insgesamt 3 Blech a 20 Stück Pogácsa. Alle Bleche habe ich hintereinander gebacken ohne Umluft. In Ungarn gibt es unzählige Pogácsa Varianten. Sie werden bei allen Feierlichkeiten serviert. Ich esse sie sehr gern auch zur Suppe. Wenn sie nicht mehr ganz frisch sind, kann man sie einfach in der Mikrowelle für ein paar Sekunden aufwärmen. So schmecken sie wieder wie frisch gebacken.