

## Pogaça - Teigtaschen mit Hackfleischfüllung



*kleinkindtauglich*

### Pogaça - Köstliches Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

Pogaça (auch Pogataschen genannt) sind ein köstliches Hefeteiggebäck, das aus Bäckereien im Balkan und der Türkei nicht wegzudenken ist. Ich habe sie als Beitrag türkischstämmiger Mamas zum Partybuffet bei Kindergartenfesten meiner Jungs kennen- und lieben gelernt.

Es handelt sich bei diesem Rezept um einen luftigen Hefeteig mit Quark, der beliebig gefüllt werden kann. In diesem Rezept zeige ich dir eine einfache Hackfleischvariante - aber auch eine vegetarische Schafskäsefüllung habe ich bald für dich parat.

Die gefüllten Hackfleischbrötchen erinnern ein bisschen an Hamburger - wahrscheinlich gehen sie auch deshalb bei meinen Jungs wie warme Semmeln weg. Sie schmecken frisch aus dem Ofen - sind aber nach dem Abkühlen und Durchziehen meiner Meinung nach sogar noch besser. Daher eignen sie sich prima zum Vorbereiten und sind toll für [Picknick](#), Schulbrotdose und jedes Buffet.

Mit meinem Rezept erhältst du je nach Größe 15-20 Stück.

### Zutaten für 15 - 20 Stück:

- **Zutaten für den Teig**
- 100 ml lauwarme Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
- ½ Päckchen Backpulver
- 500 g Mehl
- 100 ml Sonnenblumenöl o.ä.

- 2 Eier
- 250 g Quark
- 1 TL Salz
- **Zutaten für die Füllung**
- 500 g Hackfleisch
- ½ Zwiebel
- 4 EL Tomatenmark
- ½ Paprikaschote
- Kreuzkümmel
- mildes Paprikapulver
- Oregano
- Salz
- **Zum Bestreichen**
- 1 Eigelb
- Sesam und/oder Schwarzkümmel

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 35 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 50 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	1 Stunde

## Zuerst bereitest du den Teig zu

1. Löse zuerst die Hefe in der Milch auf.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver, dem Öl, den Eiern, dem Quark und Salz in einer Schüssel. Füge die Hefemilch hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Forme eine Kugel und lass sie abgedeckt in einer Schüssel für eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

## Bereite nun die Füllung zu

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Die Paprika wäschst und entkernst du und würfelst sie ebenfalls klein.
3. Brate die Zwiebel- und Paprikawürfel mit in etwas Olivenöl an.
4. Füge das Hackfleisch hinzu und brate es mit, bis es krümelig ist. Würze es dann mit Kreuzkümmel, Salz, Paprikapulver und Oregano. Rühre das Tomatenmark unter.
5. Gieße die Fleischmasse durch ein Sieb, um Fett und Bratensaft abzutropfen.

## Widme dich nun wieder dem Teig

1. Nimm portionsweise kleine Kugeln, drücke sie platt, gib etwas Fleischfüllung hinein und verschließe sie dann wieder vorsichtig.
2. Rolle sie mit deinen Händen glatt und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Bestreiche die Teigkugeln mit einem verquirltes Eigelb und bestreue sie mit Sesam und / oder Schwarzkümmel.
5. Backe sie dann für 10-15 Minuten im Ofen.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>