

Fli

3-4 Portionen



Für den Teig:

1 kg Mehl
1,5 kg Wasser
35 g Salz
Etwas Rapsöl



Für die Füllung:

250 g Topfen
250 g Frischkäse
150 g Kajmak/ Joghurt
250 ml Sahne
150 g Butter
Etwas Salz

Zubereitung

Zerfet

1

Für den Teig Mehl sieben. Salz hinzugeben und dann Wasser unter ständigem Rühren hinzufügen. Weiter rühren, bis sich Das Mehl gut im Wasser gelöst hat.

2

Für die Füllung in einem Topf Butter schmelzen. Anschließend alle Zutaten zusammengeben und vermengen.

3

Nun Backofen auf 210 Grad Oberhitze vorheizen. Backform mit etwas Rapsöl einfetten, im Ofen für 2-3 Minuten aufwärmen und rausholen.

4

Danach eine dünne Schicht Teig in Form einer Sonne, einen Kreis in der Mitte und davon Streifen zum Rand gehend, hineingießen. Nun die Backform wieder in den Ofen geben, auf die oberste Schiene und den Teig ausbacken. Jetzt die Form wieder rausholen, eine Schicht Füllung draufpinseln, dann eine weitere Schicht vom Teig in die frei gelassenen Stellen gießen, ausbacken und wieder rausholen

5

Immer wieder mit der Füllung bepinseln und abwechselnd Sonne oder die übrigen Stellen mit Teig begießen, bis kein Teig mehr vorhanden ist oder der Rand der Form erreicht ist. Eine letzte Schicht von der Füllung draufgeben, für 2-3 Minuten in den Ofen geben, rausholen und genießen!