

ESSEN KENNT KEINE GRENZEN

Rumänien

Größe	238.391 km ²
Einwohner	19,76 Millionen
Sprache	Rumänisch
Hauptstadt	Bukarest (București)
Längster Fluss	Donau (1075 km in Rumänien)
Höchster Berg	Moldoveanu (2544 m)
Währung	Leu



Unser Tipp: Nach dem Kochen in heißem Wasser am besten bei 150° in den Backofen legen, damit die Piroggen trockener sind.

Unser Rezepttipp:

Rumänische Piroggen

500 g	Mehl
1 EL	Margarine
1 EL	Salz
300 ml	Wasser
400 g	Quark
1	Ei(er)
50 g	Zucker
2 EL	Zimt
	Salzwasser
	Mehl für die Arbeitsfläche
n. B.	Butter, zerlassen
	Zimt zum Bestäuben



Zubereitung

Für den Teig Mehl, Margarine, Salz und Wasser mit den Händen kneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in Quadrate schneiden.

Für die Füllung Quark, Ei, Zucker und 2 EL Zimt verrühren. Mit einem Esslöffel die Füllung auf der Mitte der Teigvierecke verteilen. Die Quadrate so zusammenklappen, dass Dreiecke entstehen.

Die Piroggen in einen Topf köchelndes Wasser geben und 15 Minuten kochen.

Nach Geschmack Butter zerlassen und über die Piroggen geben. Mit Zimt bestäubt servieren.