

# [Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „grecedrummer“ vom 25. April 2022, 17:09

## τυρόπιτα Tyropita



### Käsesnack aus Griechenland

- 450 g Filoteig (1 Packung)
- 500 g Feta-Käse Bitte original GR Feta keinen Deutschen Hirtenkäse
- 250 g Ricotta (oder wenn ihr Anthotyro Käse findet, dann nehmt den)
- 250 g Käse, gerieben (z.B. Mozzarella, Gratinkäse - ich bevorzuge 200 g Mozzarella/ 50g Gratinkäse)
- 300 g GR Joghurt mit mindestens 10% Fett Anteil
- 2 Eier
- 1 Prise(n) Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Minze, gehackt, ersatzweise 1 gestr. TL getrocknete Minze, wer will kann natürlich Oregano benutzen
- Olivenöl

Den Feta mit der Hand zerbröseln und in eine Schüssel geben. Reibekäse, Ricotta, Joghurt, Eier, Minze oder Oregano und reichlich Pfeffer dazugeben und mit einem Rührgerät alles gut durchmischen. Bitte nicht salzen - der Feta ist salzig genug!

Die Filoteigpackung öffnen und die Teigblätter aufklappen. Die gewünschte ofenfeste Back- oder Auflaufform umgedreht auf die Teigblätter legen und mit einem scharfen Messer einmal um die Form die Blätter ausschneiden. Die Blätter mit einem feuchten Küchentuch bedecken, um sie vor dem Austrocknen zu schützen, während sie nacheinander in die Form gelegt werden.

Die Backform mit Olivenöl auspinseln und das erste Blatt Filo einlegen. Dieses auch mit Olivenöl einpinseln. Nach ca. 15 Blättern und 15 x einpinseln die Käsemasse auftragen, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die restlichen Filoteigblätter wieder einzeln auf die Käsemasse legen und jeweils mit Olivenöl einpinseln.

Wenn alle Blätter verwendet worden sind, die Ränder zusammendrücken, nach innen falten und an das oberste Blatt andrücken. Mit reichlich Olivenöl das Deckblatt bestreichen und den Teig mit einem scharfen Messer einritzen. So zerbrechen die obersten Blätter der kross gebackenen Pita nicht beim Schneiden nachher.

Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene des Backofens in ca. 40 - 50 Minuten knusprig backen. Je nach Ofen variiert die Backzeit. Fertig ist die Tyropita wenn sie goldbraun gebacken ist.

Nach dem Backen abkühlen lassen, an den perforierten Stellen einschneiden und genießen.

