

Informationen zur Sendung vom 29.07.2025

Filoteig-Rosen mit Ziegenkäse, Feige und Thymian

Von Ulla Scholz

Zutaten (12 Portionen)

Ca. 250 g Filoteig (dünne Blätter)
Ca. 100 ml Olivenöl oder 100 g Butter
zum Bestreichen
6 reife Feigen (Alternativ: Pfirsiche
oder reife Birnen)
200 g Ziegenrolle oder
Ziegenfrischkäse
Frischer Thymian
Honig oder Ahornsirup
Pfeffer

Zubereitung

Die Mulden einer Muffinform sorgfältig mit Öl oder flüssiger Butter ausstreichen. Eine Lage Filoteig einfetten und eine weitere Lage auflegen. Die nächste Lage mit Fett bestreichen und den Vorgang insgesamt fünfmal wiederholen. Mit einem runden Ausstecher, der etwas größer als der Durchmesser der Muffin-Mulden misst, passende Kreise ausstanzen und die Stücke in die Mulden einpassen.

Für das Oberteil der Gebäckblume abermals Filoteigblätter schichten und mit einem kleineren Ausstecher weitere 12 Kreise aus dem Teig drücken. Alle Teigreste, die vom Ausstanzen übrigbleiben, in ein Behältnis geben und zur Seite stellen.

Die Feigen halbieren, jeweils ein Stückchen Feige auf den Boden jedes Förmchens legen und mit 1 – 2 TL Ziegenkäse bestreuen. Mit Thymianblättchen und etwas Salz und Pfeffer würzen. Wer es scharf mag, würzt vorsichtig mit einigen Chiliflocken.

Die kleineren Teigkreise jeweils in eine Handfläche legen, dann mit der anderen Hand vorsichtig zu einer Blüte formen und auf die Käseschicht setzen. Die gefüllten Rosen mit etwas flüssigem Honig beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad circa 10 Minuten goldbraun rösten. In der Heißluftfritteuse sind die Rosen bei 180 Grad schon in etwa 7 Minuten fertig.

Anrichten

Die Rosen in Papiermanschetten setzen und heiß oder kalt servieren. In Kombination mit einem bunten Blattsalat, werden drei Rosen und ein Salat-Bouquet zu einer schönen Vorspeise.

Informationen zur Sendung vom 29.07.2025

Filoteig-Rosen mit Ziegenkäse, Feige und Thymian

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Wo kann ich Filoteig kaufen?

Filoteig gibt es mittlerweile in vielen Supermärkten im Kühlregal. Ansonsten ist der türkische oder griechische Lebensmittelhandel die perfekte Adresse. Hier finden wir Filoteig – auch als Brik-Teig, Yufka-Teig oder türkischer Blätterteig bekannt – in unterschiedlichen Formen und Stärken. Für die Rosen eignen sich dünne Blätter am besten. Etwas dicker ausgerollt, lässt sich der Teig gut füllen und zu Taschen oder Rollen formen.

Ist Filoteig fettärmer als Blätterteig?

Filoteig wird in türkischen oder arabischen Haushalten oft selbst hergestellt. Ähnlich wie bei einem haudünnen Strudelteig erfordert das dünne Ausrollen Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Die Zutaten sind wie beim Strudel übersichtlich: Weizenmehl, etwas Öl, Wasser und Salz. Egal, ob Filoteig herzhaft als Börek oder süß als Baklava daherkommt, die orientalische Spezialität ist einfach ein Allrounder. Im Gegensatz zu Blätterteig enthält er weniger Fett. Allerdings nur, wenn wir die einzelnen Blätter sparsam einölen oder buttern und das Gebäck nicht frittieren.

Den Teig vor dem Austrocknen schützen

Beim Ausstechen oder Zurechtschneiden ist darauf zu achten, dass wir Teiglagen, die wir nicht sofort verarbeiten, schnell wieder in Folie verpacken. Man kann den Teig auch mit einem feuchten Handtuch bedecken, damit er nicht austrocknet und brüchig wird.

Reste vom Ausstechen lecker verarbeiten

Restliche Teigstückchen vom Ausstechen in eine Backform, auf kleines Blech oder in eine ofenfeste Pfanne geben. Wenn nicht schon eingeölt wurde, die Stücke etwas fetten und im Ofen oder in der Heißluftfritteuse golden backen. Das Gebäck eignet sich – gesalzen – als Topping für Suppen oder Salate. Gezuckert über Pudding oder Eiscreme streuen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!