

Kašikača – "Löffelbrot" aus Bosnien und Herzegowina**Zutaten für 8 Portionen****Zutaten für den Teig**

- ca. 500 g Mehl
- eine Prise Salz
- 2 EL Öl
- ca. 300–350 ml kochendes Wasser

Zutaten für den Guss und das Finish

- 1 Becher Schmand
- 1–2 Eier
- ein gutes Stück Butter

Zubereitung

Mehl, Salz und Öl in eine Schüssel geben. Das sprudelnd kochende Wasser vorsichtig unterrühren, bis ein glatter und zäher Teig entsteht. Den Teig in ein gefettetes Blech (traditionell eine runde Tep-sia) geben und glattstreichen. Mit einem Löffel das typische Muster in den Teig im Abstand von 3–4 cm. drücken. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze im Ofen für 25–30 Minuten kross backen, bis der Teig fest ist.

Schmand und Eier verquirlen, über die Kašikača gießen und nochmals kurz aufbacken, bis der Guss goldgelb ist. Direkt aus dem Ofen mit geschmolzener Butter bestreichen.

Guten Appetit!

Rezept: Aida Demirović-Krebs