

## **Teigtaschen mit Käse und Honig**

### Zutaten:

350 g Mehl  
50 g weiche Butter  
200 ml Wasser  
1 Prise Salz  
1 unbehandelte Zitrone  
2 Zweige Rosmarin  
200 g milder Schafskäse  
Mehl zum Bearbeiten  
Ca. 700 ml Öl zum Frittieren  
Honig zum beträufeln

### Zubereitung:

Mehl, Butter, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Käse raspeln, mit Zitronenschale und Rosmarin mischen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise von ca. 12 cm ausstechen.

Jeweils etwas Füllung darauf geben, zu Halbkreisen zusammenklappen und Ränder festdrücken.

Öl in einer Pfanne 28 cm geben, Deckel auflegen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Ca. 6 Teigtaschen zugeben und auf niedrige Stufe reduzieren und Deckel wieder auflegen.

Teigtaschen von beiden Seiten jeweils etwas 2 Minuten frittieren. Falls nötig die im Deckel anhaftende Feuchtigkeit mit Küchenpapier entfernen.

Restliche Teigtaschen ebenso auf niedriger Stufe frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und am besten warm mit Honig beträufelt servieren.

**Guten Appetit!**