

# Länderküche Ukraine



## Ukrainische Ssyrnikie nach dem Rezept einer Babuschka

Ukrainische Ssyrnikie sind kleine Quarkküchlein, die perfekt zum Brunch, als Dessert oder nachmittags zum Tee serviert werden können. Eine schnell gemachte traditionelle Köstlichkeit.

Zutaten: 300 g Hüttenkäse 4,5%. Der Hüttenkäse darf nicht zu feucht sein. Eventuell vorher in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen. 1 Eigelb, 50 g Weizenmehl Type 405, 50 g Zucker, Puderzucker zum Bestreuen  
Vanillezucker oder Extrakt nach Geschmack, 1 EL Pflanzenöl, 1 TL Butter, etwas Creme fraiche oder/und Konfitüre

Zubereitung: Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In eine Schüssel den Hüttenkäse geben und das Weizenmehl hinzufügen. Sollte die Masse zu feucht sein, etwas mehr Mehl dazu geben. Gerade so viel, dass der Teig beim Formen zusammenhält und nicht zerfließt.

Den Zucker, den Zitronenabrieb (optional) und den Vanilleextrakt oder Vanillezucker nach Geschmack hinzugeben.

Zum Schluss das Eigelb zugeben und die Masse mit einer Gabel gut vermischen nicht verkneten.

Eine glatte Arbeitsfläche fein mit Mehl bestäuben und die angerührte Käsemasse darauf geben und ebenfalls mit wenig Mehl bestäuben.

Nun die Masse hin und her wälzen und so zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 5 cm formen. Die Rolle mit einem Messer in sechs Teile schneiden. Die sechs Teile in Mehl wenden und mit einem Messer in Form bringen - die Kanten und Flächen glätten.

1 EL Pflanzenöl zusammen mit 1 TL Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Sobald die Butter geschmolzen ist, die Ssyrnikie mit einem Pfannenwender in die Pfanne legen.

Nicht zu lange braten. Nur leicht bräunen lassen und dann die Küchlein mithilfe des Pfannenwenders auf das vorbereitete Backblech legen. Die Ssyrniki für 5 Minuten !! bei einer Temperatur von 180°C in der Mitte des Ofens backen. Dann die goldbraunen, Ssyrnikie aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller legen. Mit Puderzucker bestreuen und dazu einen großen Klecks Creme fraiche und / oder Lieblingskonfitüre geben und servieren. - Auch frisches Obst und Honig passt gut dazu.