

Karjalanpiirakat (*aus Finnland*)

Füllung:

1L Sojamilch aufkochen und
200g Milchreis hineingeben. Unter Rühren ca. 30 Minuten kochen.
 Anschließend mit
Salz würzen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Teig
 vorbereiten.

Teig:

200-250ml Wasser mit
1 TL Salz mischen.
250g Roggenmehl und
50g Weizenmehl in eine Schüssel geben und nach und nach das Salzwasser
 hinzufügen. Einen festen Teig formen und diesen in einer
 angewärmten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden.

Die einzelnen Stücke sehr dünn länglich oval ausrollen. Jeweils Milchreis in die Mitte geben und die Ränder einschlagen. Bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Noch warm mit

Margarine bestreichen und abdecken. Warm servieren.

Ergibt: 8 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kochzeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 30 Minuten (+Abkühlzeit)