

Baniza/Banitsa

Zutaten

Sauce:

- 5 Eier
- 500 g Joghurt
- 1 TL Salz
- 80 g Omas Butteröl von Edelschmaus®

- 1 Paket Filoteig (oder Banitsa Blätter)

Guss

- 2 Eier
- 100 ml Milch

- 50 g Butter & etwas mehr zum Ausfetten der Form

Zubereitung

- Backofen auf **180° O/U-Hitze** vorheizen.
- Rechteckige Ofenhexe® mit Butter dünn ausfetten.
- Für die Sauce die 5 Eier miteinander verquirlen, Joghurt, Salz und Öl unterrühren.
- 2 Blätter des Filoteiges auf den Boden der Rechteckigen Ofenhexe® legen und die Seiten einklappen.
- Fetakäse auf einem tiefen Teller klein zerbröseln.
- 5 EL von der Sauce gleichmäßig auf den Blättern in der Form verteilen - wichtig: die Ecken müssen immer benetzt sein!
- 1 EL vom krümeligen Fetakäse darüber verteilen - ja wirklich nur 1 EL!
- Dann ein Blatt vom Filoteig so darüber legen, dass eine Seite auf der Längstseite überlappt. Diese dann einschlagen. In jeder Schicht wechselt man die Längsseite zum überlappen! Siehe Bilder.
- Die letzten 3 Schritte werden so oft Schicht für Schicht wiederholt, bis nur noch 3 Blätter übrig sind. Diese nun mittig über die Rechteckige Ofenhexe® legen und den Überstand einklappen.
- Mit einem scharfen Messer nun 2x längst und 3x von der kurzen Seite einschneiden, so dass man 12 gleichmäßige Stücke erhält.
- 50 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und braun werden lassen.
- Für den Guss die 2 Eier mit 100 ml Milch kurz verrühren. Eiermilch nun über die Blätter geben - es sollte alles bedeckt sein.
- Zum Schluss die braune Butter darüber verteilen und im heißen Ofen ca. 45-60 Minuten backen. Da jeder Ofen anders backt, bitte so ab der 40. Minute immer mal schauen. Die Baniza/Banitsa sollte schön goldbraun sein.
- Rechteckige Ofenhexe® aus dem Ofen nehmen und für 10 Minuten stehen lassen, damit sich die Masse setzt und sich besser schneiden & portionieren lässt.

Die Baniza/Banitsa schmeckt sowohl in warm und als auch in kalt. Dazu passt ein Tomatensalat.



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de