



## Khachapuri




120 Minuten



Hobbyköche

### Zutaten

 für 6 Personen

400 g	Gouda
300 ml	Milch
300 ml	Wasser
125 g	Mozzarella
4-5 EL	Rupp Feinster Streich Emmentaler
25 g	Butter
4	Eier
2 EL	Olivenöl
1 Würfel	Hefe
1 Prise	Salz
1 kg	Weizenmehl
	Dill, Koriander und Petersilie nach Bedarf

### Zubereitung

- 1 Lauwarmes Wasser und Hefe miteinander in einer Rührschüssel vermischen. Dann die restlichen Zutaten – ein Ei, Öl, Mehl, Milch und Salz – hinzufügen und verkneten. Daraufhin den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen, bis er aufgegangen ist.
- 2 Den Teig dreiteilen, jeweils zu einer Kugel formen und für 15-20 Min. stehen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung Mozzarella und Gouda zerkleinern und 4-5 EL Rupp Feinster Streich Emmentaler mischen.
- 3 Dann die Teigkugeln zu „Booten“ formen und die Käse-Füllung hineingeben. Die Schiffchen in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 °C für etwa 30 Min. backen, bis sich der Teig goldbraun färbt. Dann auf jedes Khachapuri ein Ei schlagen und noch einmal für 10 Min. backen.
- 4 Mit Butterflocken versehen und warm servieren!

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter  
[www.rupp.at/rezepte](http://www.rupp.at/rezepte)