



# GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT TROCKENPFLAUMEN UND NÜSSEN

## Zutaten für 20 dreieckige Taschen:

500 g fertigen Jufkateig  
600 g Trockenpflaumen  
250 g gemahlene Nüsse  
200 g Butter  
50 ml Öl

## Agda/Sirup zum Tränken:

700 ml Wasser  
500 g Zucker  
50 g Honig



## Zubereitung:

- Gebt die Trockenpflaumen und die gemahlene Nüsse zusammen in eine Küchenmaschine und mahlt sie so fein es geht. Wenn ihr einen kleinen Zerkleinerer habt, macht ihr das in 2-3 Touren. Das Ergebnis sollte eine homogene Masse sein, die ihr auf die Seite stellt.
- In einem Topf schmelzt ihr die Butter und das Öl. Das ist das Gemisch, das zum Bestreichen der Teigblätter verwendet wird.
- Nehmt die Jufkablätter aus der Packung. Ich habe *Tante Fanny Jufkablätter* verwendet. Da sind 10 Stück in einer 250 g-Packung. Diese sind 31x30 cm groß. Ich musste also 2 Pkg verwenden, um auf 500 g Jufkateig im Rezept zu kommen. Viele bosnische und türkische Jufkapackungen sind aber schon von Haus aus 500 g schwer und beinhalten meist 12 große und etwas dickere Blätter. Das spielt aber keine Rolle.
- Wichtig ist der folgende Schritt: Legt alle Blätter exakt übereinander und schneidet sie der Länge nach in 3 gleich breite Streifen.
- Pro Dreieck braucht ihr nun immer 3 Streifen. Nehmt euch die ersten 3 heraus. Die restlichen deckt ihr mit einem feuchten Tuch ab, damit sie nicht austrocknen.
- Den ersten Streifen bepinselt ihr mit dem Öl-Butter-Gemisch, den zweiten ebenfalls, den dritten nicht. Auf den dritten/obersten kommt an den einen kurzen Rand eine ei-große Menge von der Füllung. Jetzt zieht ihr das rechte untere Eck so nach links, dass ein Dreieck entsteht.
- Dieses Dreieck bis zum Ende des Streifens so falten, dass der Inhalt versiegelt ist. Diesen Vorgang wiederholt ihr mit den verbliebenen Streifen.
- Gebt die Dreiecke in ein befettetes großes Backblech. Wenn alle fertig sind, beträcht ihr sie mit dem Öl-Butter-Gemisch und backt sie im vorgeheizten Backofen bei 190° C Umluft ca. 10 min, bis sie etwas Farbe bekommen haben. Dann verringert ihr die Hitze auf 150° C und backt sie weitere 35-40 min.
- Während der Backzeit bereitet ihr den Sirup vor. Gebt dafür alle Zutaten in einen Topf. Wenn der Sirup aufgekocht ist, lasst ihr ihn ca. 10 min kochen und nehmt ihn vom Herd. Er sollte etwas auskühlen. Wenn die Dreiecke fertig sind, nehmt sie aus dem Ofen und gebt sofort den Sirup darüber. Sie sollten etwa bis zur Hälfte im Sirup schwimmen, da sie sich noch vollsaugen.
- Die Teigtaschen auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag kalt servieren. Die Taschen lassen sich auch super einfrieren!



## PITULJICE (TROKUTIĆI) SA SUHIM ŠLJIVAMA I ORASIMA

### Sastojci:

500 g gotovih jufki  
600 g suhих šljiva  
250 g mljevenih oraha  
200 g putera  
50 ml ulja

### Agda:

700 ml vode  
500 g šećera  
50 g meda



### Priprema:

- Suhe šljive i orahe stavite u multipraktik i sameljite ih dok ne dobijete jednu kompaktnu masu. Ako imate mali multipraktik, postupak odradite u 2-3 ture.
- Zatim pripremite mješavinu ulja i putera koju koristite za premazivanje jufki. Puter i ulje zagrijte u maloj šerpici.
- Jufke oprezno izvadite iz pakovanja da vam se ne polome. Ja sam koristila Marku *Tante Fanny*. Pakovanje od 250 g sadrži 10 jufki veličine 31x30. Većina bosanskih i turskih pakovanja jufke su od 500 g i najčešće sadrže oko 12 listova jufke. Bitno je da imate 500 g jufki bez obzira na veličinu i broj listova.
- Stavite sve listove jedan preko drugoga i izrežite ih po dužini na 3 trake iste širine. Za svaki trokutić su vam potrebne 3 trake. Stavite prve 3 jednu pored druge. Ostale pokrijte vlažnom krpom da vam se ne osuše.
- Prvu traku premažite mješavinom ulja i putera, zatim drugu stavite na nju. Treću ne premazujete, nego je filujete tako što na donji kratki kraj stavite fila od šljiva u veličini jajeta.
- Desni ćoškić jufke tako povucite prema lijevo, da se stvori trokut. Motajte trokut do kraja trake kako bi fil bio potpuno zamotan u jufki. Ovaj postupak ponavljajte sa svim ostalim listovima jufke.
- Gotove trokutiće stavite u pomašćen pleh od rerne i pecite ih u zagrijanoj rerni na 190° C na vrućem zraku oko 10 min, dok ne dobiju malo boje. Zatim smanjite vatru na 150° C i pecite ih još 35-40 min.
- U međuvremenu pripremite agdu. Stavite sve sastojke u šerpu. Čim je agda prokuhala, ostavite je još jedno 10 min da se kuha i sklonite sa vatre da se malo ohladi. Kad su trokutići gotovi, izvadite ih iz rerne i odmah ih prelijte tako da do pola plijvaju u agdi.
- Ostavite ih da upiju agdu i da se ohlade. Zatim ih prebacite u frižider, gdje ih ostavite preko noći. Pituljice servirajte dobro ohlađene. Možete ih po potrebi i zamrznuti.