



## Polnische Piroggen

### Zutaten (für 4 Personen):

- 200g Mehl
- 80g zimmerwarme Butter
- 3 Eier
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Becher Frühstücks-Konfitüre, Erdbeere
  
- Eine runde Ausstechform oder eine große Tasse



### Zubereitung:

1. Zuerst kneten Sie Mehl, Butter, Salz und 2 Eier zu einem gleichmäßigen Teig. Stellen Sie den fertigen Pirogenteig für mindestens 1 Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank.
2. Dann rollen Sie den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn aus. Stechen Sie anschließend große Kreise aus dem Teig.
3. Die Teigkreise bestreichen Sie auf einer Seite mit der Frühstücks-Konfitüre, danach falten Sie den Kreis zu einem Halbkreis zusammen. Drücken Sie die Ränder gut fest, damit die Konfitüre nicht herausquillt.
4. Trennen Sie das 3. Ei und bestreichen Sie die Teigtaschen mit dem verquirlten Eigelb.  
Anschließend backen Sie die Piroggen bei 200°C im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten lang.