

---

# Sfirra - Hacktaler

---

(Zutaten reichen für ca. 20 Stück)

## Zutaten:

20 g Hefe  
1/8 L Milch  
50 g Butter  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
200 g Mehl  
250 g Hack  
Pfeffer, Salz  
1/2 Zwiebel  
1 Tomate

## Zubereitung

- Frische Hefe in lauwarmer Milch auflösen.
- Die Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur auflösen und abkühlt zur Hefe geben, mit Zucker und einer Messerspitze Salz verrühren.
- Nun das Mehl unter die Hefelösung kneten.  
Den zunächst ggf. etwas trockenen Hefeteig so lange kneten, bis er geschmeidig wird, dazu evtl. wenige Tropfen Wasser zufügen.
- Ofen auf 200° vorheizen.
- Das Backblech mit Backpapier auslegen, den Hefeteig in ca. 20 Stücke teilen und jedes Hefeteigstück zu einer kleinen Kugel rollen.  
Die Kugeln mit etwas größerem Abstand auf das Backblech setzen und mit der Hand zu einem kleinen Teigfladen flach drücken.
- Das Hack mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
- Eine halbe Zwiebel fein würfeln und unter das Hack mischen.
- Eine etwas größere Tomate vierteln und dann das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen.  
Die Tomate in kleine Würfel schneiden und unter das Hack kneten.
- Das Hack auf den Teigfladen verteilen.
- Bei 200° auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen.