ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Fli

ausgewählt vom Albanischen Kulturverein „Dardania“

Foto: Endrit Gashi, Wieser Verlag (2022)

Zutaten (für ein rundes Blech, ca. 27cm Durchmesser)

Für den Teig

- 1 kg Mehl, 1 l Wasser, 1 EL Salz

Für die Sahnemischung

- 500 ml Sahne
- 500 g Schmand
- 30 g Butter
- 1 EL Joghurt
- 1 Msp. Salz

Zubereitung

Teig zubereiten: Alle Teigzutaten zu einem flüssigen Teig verrühren. Sahnemischung und Ofen vorbereiten: Die Zutaten der Sahnemischung verrühren. Ofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen. Schichten backen: Mit einem Löffel den Teig sternförmig auf dem Boden des Bleches verteilen und im Ofen backen, bis die Schicht leicht bräunlich ist. Wiederholen: Blech herausnehmen, die nächste Schicht versetzt anbringen (Sahnemischung auf Teig und umgekehrt) und wieder backen. Dies wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind oder die Form gefüllt ist.

Guten Appetit!

Dieses Rezept für Sie der Albanische Kulturverein „Dardania“ anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen“ am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit“, die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird, ausgewählt.