



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Dattelchen

Hurmacık



2 Eier
1 Glas Joghurt
½ Pkg geschmolzene Margarine
½ Glas Öl
½ Pkg Backpulver
5 Gläser Mehl
½ TL Salz
1 Glas gemahlene Walnüsse
Für den Sirup;
4 Gläser Zucker
4 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

Zuerst Zucker und Wasser zum kochen bringen, wenn es an Konsistenz gewonnen hat Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In eine Rührschüssel 1 Ei, 1 Eiweiß, Joghurt, Öl und geschmolzene Margarine zusammenmischen.

Salz, Backpulver und nach und nach Mehl unterkneten.

Diesen Teig 15-20 Minuten gären lassen und anschließend halbe walnußgroße Stücke entnehmen.

Mit den Fingerspitzen die Teigstücke ausrollen, zermahlene Walnüsse in die Mitte legen und zu einer Rolle zusammenlegen.

In ein leicht eingefettetes Backblech die Dattelchen einlegen und mit dem Eigelb bestreichen.

Im zuvor auf 190 Grad erhitztem Backofen 40 Minuten backen.

Aus dem Herd nehmen und etwa nach 5 Minuten Sirup übergießen.

2-3 Stunden später servieren.

Tipp: Der Grund, dass Salz in Süßspeisen mit Sirup getan wird ist, damit der Geschmack sich besser entfalten kann.