



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

Sandwich

İkram Sandviçi



1 Pkg Hefe
1 EL Zucker
1 Glas lauwarmes Wasser
1 Eiweiss
1 ½ Teegläser Öl
1 KL Salz
4 Gläser Mehl
Für die Füllung:
1 kleines Stück Weisskäse
1 Bunt Petersilie
Für die Oberfläche:
Eigelb

- # In eine Rührschale frische Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser hinzugeben und vermischen bis die Hefe aufgelöst ist.
- # Eiweiss, Öl und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis eine mittel feste Teigmasse entstanden ist. Eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig einige Male wenden, walnussgrosse Stücke enthemnen und zu Kügelchen formen.
- # Die zubereiteten Sandwiches mit einem Abstand von einem Finger in das eingölte Backblech einreihen und mit Eigelb bestreichen.
- # Das Backblech in den zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraunbacken.
- # Die Sandwiches aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten. Hierzu Käse mit der Gabel zerdrücken, die Petersilienblätter sehr klein hacken (die Zutaten nicht vermischen).
- # Die abgekühlten Sandwiches in der Mitte aufschneiden und Käse hineinfüllen und die aus den Seiten herausragenden Teile in kleingehackte Petersilien wenden.
- # Diese zubereiteten Sandwiches auf einen flachen Servierteller legen und servieren.

Tipp: Damit die Petersilien festkleben können muss es eine weiche Käsesorte sein.