



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

---

## Liebesuhr

Sevgi Saati



2 EL Joghurt  
1 EL ÖL  
2 Eier  
1 gehobelte Orangenschale  
1 Teeglas Puderzucker  
3 ½ Gläser Mehl  
1 TL Backpulver  
Zum Braten:  
1 ½ Gläser Öl  
Für die Oberfläche:  
1 Glas Puderzucker

- # In eine tiefe Schale Ei, Joghurt, Öl, Puderzucker, gehobelte Orangenschale geben und mit einem Gabel und Schneebesen schlagen.
- # Gesiebtes Mehl nach und nach unter Kneten und Backpulver hinzugeben und eine nicht mehr an der Hand klebende mittel weiche Teigmasse kneten.
- # Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Auf einer mehligem Unterlage den Teig mit einem Nudelholz einen halben Zentimeter dick ausrollen und anschliessend mit einem Plätzchenform ausstechen.
- # In einer kleinen Pfanne Öl erhitzen die Teigstücke hineinlegen und beide Seiten rosarot braten und auf einen Papiertuch herauslegen.
- # Auf die lauwarmen Liebesuhren Puderzucker bestreuen und auf einen Servierteller legen.

**Tipp:** Den Liebesuhren kann man verschiedene Geschmackrichtungen verleihen indem man dem Teig Zimt und Vanillezucker hinzugeben.