



Kuru (Knusprigtrockene Snacks)

Kuru



125 g Butter
1 Glas Milch
1 Würfel frische Hefe
1 Kaffeelöffel Zucker
1 Kaffeelöffel Salz
Ausreichend Mehl

- # In eine Rührschüssel lauwarme Milch, Zucker und Hefe zusammenühren.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Salz hinzugeben, in das ganze nach und nach Mehl unterrühren und durchkneten.
- # Die nahezu feste Teigmasse zudecken. 1 ½ Stunden ruhen lassen.
- # Nach dieser verstrichenen Zeit den Teig nochmals mit mehrmaligem wenden durchkneten und anschliessend in drei gleichgrosse Teile aufteilen.
- # Jedes Teigteil in 1 ½ fingerbreite Teigstäbe rollen.
Diagonal in drei fingerbreite Stücke zuschneiden.
- # Alle drei Teigteile auf die gleiche Art und Weise bearbeiten, dann in ein nicht eingefettetes Backblech mit ausreichendem Abstand legen.
- # In dem auf 175 Grad vorgeheizten Backofen leicht vorbacken bis es rosafarbig wird, dann die Temperatur auf 120 Grad runterschalten, die Trocken ca. 1 ½ Stunden in dem Backofen lassen.
- # Backofen ausschalten, erst nach dem abkühlen die "Knusprigtrockene Snacks" aus dem Backofen nehmen.
- # Die "Knusprigtrockene Snacks" sind fertig, wenn sie knusprig und trocken gebacken sind. Sie haben eine Haltbarkeitszeit bis zu 6 Monaten und können mit Tee, Milch und anderen Getränken serviert werden.

Tipp: Kuru ist eine beliebter Snack der Region Beypazari. Das Original wird in einem Holz- bzw. Steinbackofen gebacken. Auf Wunsch können Sie in die oben genannten Mengen zwei zerstampfte Mastrix hinzugeben.