



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

Ägäische Plätzchen

Ege Kurabiyesi



1 Glas Olivenöl
1 Glas Zucker
1 Glas Joghurt
1 Eigelb
1 Teelöffel Karbonat
Ausreichend Mehl
Auf die Oberfläche;
1 Eiweiß
1 Teeglas Sesam

- # In eine Rührschüssel Joghurt, Eigelb, und Zucker geben. Mit dem Handmixer oder Rührbesen so lange rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- # Olivenöl, ein wenig Mehl und Karbonat dazugeben.
- # Nach und nach Mehl unterrühren bis eine weiche nicht mehr an den Händen klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Teig zudecken und eine ½ Stunde ruhen lassen und danach walnußgrosse Teile aus dem Teig zupfen.
- # Teigteile auf der Arbeitsplatte in bleistiftdicke Stäbe ausrollen.
- # Diese Teigstäbe in der mitte zusammenfalten, mit zweimaligen Drehen zu Zöpfen formen.
- # Die in Zöpfchen geformte Ägäische Plätzchen zuerst in das aufgeschäumte Eiweiss und dann in Sesam eindunken.
- # Plätzchen mit Abstand in ein eingefettetes Backblech legen, in dem auf 190 Grad vorgeheizten Backofen bräunlich braten.
- # Abkühlen und dann servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung der Ägäischen Plätzchen wird die Verwendung von filtriertem Olivenöl empfohlen.