



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

Deutscher Kuchen

Alman Pastası



Für die Sesam- bzw. Teigringe:

1 Glas lauwarmes Wasser (gefüllt bis 1 cm unter der O

1 ½ EL Zucker

1 Würfel frische Hefe

½ TL Salz

1 Espressotasse Öl

Für die Füllung:

2 Gläser Milch

¾ Glas Mehl

1 Glas Zucker

½ Packung Vanillezucker

Für den Belag:

1 ½ Gläser Wasser

½ Glas Zucker

4 Kaffeelöffel Mehl

2 ½ Kaffeelöffel Kakao

½ Packung Vanillezucker

Im lauwarmen Wasser Hefe und Zucker 10 Minuten stehen lassen, dazu Mehl, Butter, Salz geben und zu einem Teig kneten.

Den Teig 45 Minuten lang zugedeckt in einer lauwarmen Umgebung ruhen lassen.

Von dem Teig etwas grössere Stücke wie eine Walnuß abreißen und in der Handinnenfläche zu Kugel rollen, danach einen Loch mit einem Finger in der Mitte der Kugel durchstechen, so dass kleine dicke ringähnliche Formen entstehen. Diese auf ein eingefettetes Backblech legen.

Auf dem Backblech ca. 1 Stunde ruhen lassen. Bei 175 Grad rosarot backen.

Während dessen die Cremefüllung zubereiten, hierzu in die kalte Milch Mehl und Zucker hinzugeben und vermischen, dann auf den Herd stellen.

Bei mittlerer Hitze unter umrühren köcheln lassen bis es festflüssig wird.

Vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren und abkühlen lassen.

Die gebackenen Ringe waagrecht aufschneiden und in die Mitte die Füllcreme schmieren und wieder zudecken.

Für die Belagscreme: Wasser, Zucker, Mehl, Kakao zuerst kalt zusammenmischen und dann auf den Herd stellen, und es nicht zu fest kochen.

Diese kakaohaltige Creme über die Ringe sprengeln.

Tipp: Für diesen Kuchen kann anstelle der Belagscreme verflüssigte Marmelade verwendet werden und mit feingehackten Pistazien oder Nüssen bestreut werden.