



Babylonier

Babil



125 g Butter
125 g Margarine
2 Eier
3 Gläser Mehl
1 TL Essig
½ Glas Joghurt
1 TL Salz
2 Gläser zermahlene Walnüsse
Für das Sirup:
2,5 Gläser Zucker
3 Gläser Wasser
1 EL Zitronensaft

Zuerst das Sirup wie folgt zubereiten und es abkühlen lassen. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und wenn es an Konsistenz gewinnt dann das Zitronensaft hinzugeben.

Die Eier in eine Teigrührschale einschlagen, Joghurt, Essig, Salz und Mehl dazugeben.

Den Teig kneten bis es an Form gewinnt, den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig in zwölf gleichgroße Teigknödel aufteilen

Jedes Teigknödel so dünn wie möglich ausrollen.

Die ausgerollten Blätterteige in der Breite eines Streichholzschachtel zuschneiden.

5 Streifen aufeinanderlegen und es zu quadratischen Formen zuschneiden.

5 quadratische Teigrollen nehmen und in die Mitte ein Eßlöffel zermahlene Walnüsse geben. Die quadratischen Formen mit den gegenüberliegenden Ecken zu Dreiecken zusammenlegen. Die Ecken mit dem Finger zusammendrücken.

Die Butter zusammen mit der Margarine zum schmelzen bringen, mit dieser Butter dann die Blechform einfetten.

In die eingefettete Blechform nun die Babylonier, an der Unterseite des Backblechs beginnen mit den Spitzen nach oben übereinander legen, damit die Spitze mit der Unterseite nicht festkleben die Spitzen des Dreiecks einfetten.

Nach der Platzierung den Rest der Butter über die Babylonier gießen.

Die vorbereitete Süßspeise in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen geben.

Bis die Oberfläche goldbraun wird backen (ca. 20 min.)

Das Sirup über die sehr warme Babylonier giessen.

Die Süßspeise zwei Stunden lang abkühlen und danach servieren.

Tipp: Beim Aufrollen des Teiges ist es empfehlenswert Speisestärke zu verwenden. Vor der Formgebung Speisestärke, die zuviel ist abtupfen.