



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

---

## Naleschnik (Pontschik)

Naleşnik (Ponçik)



1 Teeglas Zucker  
1 Espressotasse Öl  
1 Würfel frische Hefe  
1 Ei  
1 Glas lauwarmes Wasser  
Ausreichend Mehl  
Eine beliebige Marmeladesorte  
1 Teeglas Puderzucker

- # Im lauwarmen Wasser Zucker auflösen.
- # Dann die Hefe dazugeben und 10 Minuten stehen lassen.
- # In eine Rührschüssel zusammen mit Mehl, Öl, Ei geben und das ganze zu einer nicht zu festen Teigmasse kneten.
- # Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- # Danach den Teig in zwei teilen, jedes Teigteil mit Hilfe des Nudelholzes passend in eine kleine runde Blechform ausrollen
- # Den ausgerollten Teig in 8 dreieckförmige Teile zuschneiden.
- # Auf die breite Seite einen Kaffeelöffel Marmelade geben und es dann zur Spitze hin zusammenrollen.
- # Auf ein eingefettetes Backblech einreihen, 20-25 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen.
- # Bei 180 Grad im Backofen 30 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und im warmen Zustand mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Naleschnik ist ein polnisches Nationalgebäck.