



Walnußgebäck

Cevizli Çörek



Aufnehmbare Menge Mehl
1 Glas Milch
1 Ei
1 Pg. frische Hefe
1 Teeglas lauwarmes Wasser
1 Würfelzucker
1 EL Salz
1 Teeglas Sonnenblumenöl
Für die Füllung:
100 g zermahlene Walnüsse
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 EL Mehl
1 Kaffeetasse Wasser

- # Hefe in lauwarmes Wasser und Zucker auflösen.
- # Milch, Ei, Sonnenblumenöl und Salz hinzugeben und nach und nach Mehl untermischen.
- # Nach dem Kneten den Teig 2 Stunden in lauwärmer Umgebung ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit von dem Teig zitronengroße Teile entnehmen.
- # Mit den Fingerspitzen den Teig zu einer Größe eines Dessertellers flachpressen und formen.
- # Die Teigformen zuerst mit Öl beschmieren, dann Walnüsse hinzugeben und schließlich die Seiten von außen nach innen zusammenlegen.
- # Mit der Faltfläche nach unten auf einen eingeölgten Backblech legen.
- # Mit der Mischung aus Wasser und Mehl beschmieren.
- # Auf mittlerer Hitze im Backofen knusprig braten.

Tipp: Das Gebäck kann auch mit Mohn zubereitet werden.