



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

Osterggebäck

Paskalya Çöreği



2 Eier
1 ½ Pkg frische Hefe
1 Kaffeetasse lauwarme Milch
1 Kaffeetasse Öl
5 EL Zucker
1 KL Steinweichel Gewürz (Mahalepgewürz)
½ Salz
4 ½ Gläser Mehl
1 Kaffeetasse grobzermahlene Mandeln

- # Milch leicht erhitzen und in eine Rührschüssel geben. Würfelzucker dazugeben.
- # Hefe mit den Fingerspitzen zerdrücken und in die Milch-Zuckermischung geben und vermischen bis die Hefe aufgelöst ist.
- # Ein ganzes und ein Eigelb dazugeben und vermischen.
- # Zuerst zwei Gläser Mehl in diese Mischung einmischen und ein wenig kneten danach Öl, Salz und Mahalepgewürz hinzugeben und den Restmehl nach und nach unter kneten dazugeben.
- # Den Teig 45 Minuten ruhen lassen und danach in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück in 20-22 cm lange Stäbe formen.
- # 3 Stäbe an den Spitzen fassen und zu Zöpfen formen und die Enden zusammenpressen und ankleben.
- # Auf diese Weise können genau 4 Osterggebäcke zubereitet werden.
- # Auf einem leicht eingeölkten Backblech 45 Minuten ruhen lassen, mit dem Eigelb bestreichen und mit den zermahlenden Mandeln bestreuen.
- # Bei 165 Grad 25-30 Minuten backen.

Tipp: Wenn keine Milch vorhanden kann man die Hefe auch in Wasser auflösen.