



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

Mondgebäck

Ay Çöreği



½ Pg frische Hefe
2 Teegläser Zucker
2 Eier
6 Gläser Mehl
1 Teeglas Öl
1 Glas lauwarme Milch
Für die Füllung:
10 EL Milch
1 ½ Teegläser Zucker
5 EL getrocknete Trauben
1 EL Kakao
6 EL Paniermehl
2 Hände voll gemahlene Walnüsse
1 TL Vanillezucker
1 TL Gewürzmischung
1 TL Zimt

- # In eine tiefe Schale lauwarme Milch, Zucker und Hefe geben und solange umrühren bis Zucker und Hefe sich auflösen.
- # Dazu ein ganzes Ei, Eiweiß und drei Gläser Mehl geben und kneten.
- # In den Teig Öl und die restlichen 3 Gläser Mehl unter ständigem kneten unterrühren.
- # Den Teig eine Stunde bedeckt ruhen lassen.
- # Während dessen die Füllung zubereiten. In einen kleinen Topf Paniermehl, Milch, Zucker, Trauben, Kakao und Walnuß geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und jeweils einen Eßlöffel Vanillezucker, Gewürzmischung und Zimt unterrühren und abkühlen lassen.
- # Den Teig in 20 gleichgroße Stücke aufteilen, jedes Teil oval und etwas kleiner als ein Dessertteller ausrollen, auf die breite Seite ein Löffel Füllung geben und auf der gesamten Breite verteilen, zu einer Rolle zusammenrollen, die Enden durch drücken zusammenkleben und zu einem Sichelmond formen.
- # Auf ein eingeeöltes Blech alle Sichelmondgebäcke hineinlegen und 20-30 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit mit dem Eigelb bestreichen.
- # In den Backofen geben und im Backofen auf 190 Grad einschalten und 35 Minuten backen.

Tipp: Die Füllung kann auch mit Haselnüssen zubereitet werden. Nachdem die Sichelmondgebäcke mit dem Eigelb bestreicht sind kann man sie mit gemahlenden Haselnüssen bestreuen.