



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

Gebäck mit Marmelade

Reçelli Çörek



- 1 Glas lauwarme Milch
- 1 Ei
- ½ Pg frische Hefe
- 1 Kaffeetasse Zucker
- ½ Kaffeetasse Sonnenblumenöl
- 4-5 Gläser Mehl
- 18 KL Marmelade (deren Flüssigkeit abgetropft ist)
- 4-5 EL Marmeladenwasser

- # In lauw warmer Milch Zucker und Hefe auflösen und ein wenig Mehl dazugeben und kneten, dann Öl hinzugeben ein wenig kneten und schließlich die Restmenge Mehl hinzugeben und gut durchkneten.
- # Den Teig zugedeckt gären lassen bis es das doppelte Volumen erreicht hat.
- # Den Teig in 18 gleichgroße Stücke aufteilen.
- # Von jedem Stück ein haselnussgroßes Stück abreißen und danach ausrollen.
- # Mit dem Nudelholz etwas kleiner als ein Dessertteller ausrollen, genau in die Mitte die zuvor abgerissene haselnussgroße Teigmasse legen und etwas eindrücken auf diese kleine Teigmasse ein Kaffeelöffel Marmelade geben.
- # Den ausgerollten Teig von außen nach innen legen und zwischen beiden Handflächen zu einer Kugel formen und leicht zusammenpressen, so dass es die Form eines Hamburgerbrötchen erhält.
- # Das Gebäck in ein eingeöltes Backblech legen. Im Backblech 20 Minuten ruhen lassen. Danach im leicht erhitzten Backofen bei 190 Grad 35 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und so lange sie heiß sind mit Marmeladenflüssigkeit bestreichen. Kalt servieren.

Tipp: Bevor man den Teig ausrollt ein wenig Teig zur Seite zu legen dient dazu, dass die mit Marmelade gefüllte Stelle etwas größer wird.