



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

Gebäck mit Würstchen

Sosisli Çörek



½ Pg frische Käse
1 Würstchen
1 Teeglas geriebener Weißkäse
1 Teeglas Öl
3 Gläser Mehl
1 Kaffeetasse lauwarmes Wasser
2 Würfelzucker
1 Ei
1 ½ KL Salz
1 EL Sesamkörner

- # In einer tiefen Schale eine Kaffeetasse lauwarmes Wasser, Zucker und frische Hefe geben und zusammenrühren bis Hefe und Zucker aufgelöst sind.
- # Dazu Eiweiß, Käse, dünn geschnittene Würstchen, Salz und zwei Gläser Mehl geben und kneten.
- # Nach einer Weile die Restmenge von einem Glas Mehl hinzugeben und gut durchkneten und zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit zitronengroße Stücke vom Teig entnehmen, eine leichte Ovalform geben und in ein eingeeöltes Backblech geben.
- # Nach einer Ruhezeit von 20 Minuten mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen.
- # Bei 180 Grad 40 Minuten backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Gebäcke, die mit Hefeteige zubereitet wurden, sollten nach der Zubereitung frisch verzehrt werden.