



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

---

## Schwammdessert

### Sünger Tatlısı



3 Eier  
1 Pkg frische Hefe  
1 Glas lauwarmes Wasser  
1 Glas Reismehl  
2 Gläser Grießmehl  
1 Würfelzucker  
1 Prise Salz  
½ Teeglas Öl  
Für den Sirup:  
3 Gläser Zucker  
3 Gläser Wasser  
1 EL Zitronensaft

- # In lauwarme Milch zerstückelte Hefe und Würfelzucker hinzugeben und verrühren.
- # Eier einschlagen und Reismehl, Grieß und Salz hinzugeben und mit dem Mixer oder einem Rührbesen zu eine geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Anschließend Öl hinzugeben und gut unterkneten.
- # Die Teigmischung verdeckt eine Stunde gären lassen.
- # Eine kleine Backform einölen und den Schwammdessertteig einfüllen.
- # Eine Weile ruhen lassen und während dessen den Sirup vorbereiten; hierzu Zucker und Wasser köcheln lassen und sobald es an Konsistenz gewonnen hat dann den Zitronensaft hinzugeben und vom Herd nehmen.
- # Das Dessert im zuvor auf 175 Grad erhitzten Backofen 45 Minuten backen.
- # Aus dem Herd nehmen und auf den heißen Dessert den kalten Sirup übergießen.

**Tipp:** Der wesentliche Unterschied zu Revani ist, dass hier Hefe und Reismehl verwendet werden.