



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

---

## Dattelchen

Hurmacık



2 Eier  
1 Glas Joghurt  
½ Pkg geschmolzene Margarine  
½ Glas Öl  
½ Pkg Backpulver  
5 Gläser Mehl  
½ TL Salz  
1 Glas gemahlene Walnüsse  
Für den Sirup;  
4 Gläser Zucker  
4 Gläser Wasser  
Saft einer ½ Zitrone

- # Zuerst Zucker und Wasser zum kochen bringen, wenn es an Konsistenz gewonnen hat Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # In eine Rührschüssel 1 Ei, 1 Eiweiß, Joghurt, Öl und geschmolzene Margarine zusammenmischen.
- # Salz, Backpulver und nach und nach Mehl unterkneten.
- # Diesen Teig 15-20 Minuten gären lassen und anschließend halbe walnußgroße Stücke entnehmen.
- # Mit den Fingerspitzen die Teigstücke ausrollen, zermahlene Walnüsse in die Mitte legen und zu einer Rolle zusammenlegen.
- # In ein leicht eingefettetes Backblech die Dattelchen einlegen und mit dem Eigelb bestreichen.
- # Im zuvor auf 190 Grad erhitztem Backofen 40 Minuten backen.
- Aus dem Herd nehmen und etwa nach 5 Minuten Sirup übergießen.
- # 2-3 Stunden später servieren.

**Tipp:** Der Grund, dass Salz in Süßspeisen mit Sirup getan wird ist, damit der Geschmack sich besser entfalten kann.