



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

## Lokumrollen

Lokumlu Rol



1 Packung Trockenhefe  
½ Packung Butter  
1 Ei  
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser  
1 EL Zucker  
1 TL Salz  
Aufnehmbare Menge an Mehl  
Für die Füllung:  
300 g Rosenlokum  
Zum Bestreuen:  
2 EL Puderzucker

# In eine Rührschüssel lauwarmes Wasser, Zucker und das Gemisch aus Mehl und Trockenhefe hinzufügen. Bis das Zucker schmilzt umrühren.

# Das Ei, die erhitzte nicht angebrannte lauwarme Butter, Salz hinzugeben und eine kurze Zeit umrühren.

# Nach und nach Mehl unterrühren bis die Mischung an Konsistenz gewinnt und eine mittelfeste Teigmasse entsteht. Die Teigmasse zudecken und eine halbe Stunde in lauwarmer Umgebung ruhen lassen.

# Nach dieser Zeit den Teig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Teil mit dem Nudelholz in Größe des Serviertellers ausrollen.

# Den ausgerollten Teig in der Mitte in zwei Teile schneiden. Auf die Schnittkante in kleine Stücke geschnittene Lokums in einer Reihe platzieren und dann zusammenrollen.

# Die Rolle mit dem Messer in zwei fingerbreite Stücke schneiden. Die Rollenschnitte mit geringem Abstand wahlweise auf Backpapier oder in ein eingefettetes Backblech einreihen.

# Bevor das Gebäck in den Backofen kommt etwa 20 Minuten in lauwarmer Umgebung stehen lassen, dann in das zuvor auf 200 Grad erhitzte Backofen geben.

# Die heißen Lokumrollen mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Einen Roll zu rollen, bedeutet dem Teig eine zylindrische Form zu geben, wie das bei einem Rollkuchen der Fall ist.