



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 erhitze 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 lauwärmer 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 lauwärmer Umgebung stehen lassen, dann in das zuvor auf 200 Grad erhitze 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.