



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

Knoblauchbrötchen

Sarımsaklı Ekmek



1 Pkg Frischhefe
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
1 EL Zucker
1 Ei
1 Teeglas Öl
5 Knoblauchzehen
2 KL Salz
Ausreichende Menge Mehl
1 EL Schwarzkümmel

- # In eine Rührschüssel frische Hefe, lauwarmes Wasser, Zucker und Eiweiss geben und vermischen.
- # Die Hälfte des Salzes, ein wenig Mehl und Öl hinzugeben und kneten.
- # Nach dem ein mittel harter Teig entstanden ist, den mit Salz zerstampften Knoblauch hinzufügen.
- # Ein wenig mit dem Knoblauch kneten und den Teig eine Stunde verdeckt ruhen lassen.
- # Den Teig nun in 12 gleich grosse Stücke aufteilen und in kugelförmige Teigknödel formen und weiter 20 Minuten verdeckt ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit sind die Teigknödel noch ein wenig aufgegangen sind nochmals neu formen und in ein Backblech geben.
- # Nun mit Hilfe eines Pinsels die Oberflächen mit Eigelb bestreichen und mit Scharzkümmel bestreuen.
- # Den Backofen zuvor auf 200 Grad erhitzen und die Knoblauchbrötchen hineinschieben.
- # Solange backen bis die Oberfläche rot geworden ist.
- # Die Brötchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und anschliessend in Plastikbeutel geben.
- # Vor dem Verzehr aus dem Plastikbeutel nehmen.

Tipp: Knoblauchbrötchen kann zusammen mit Käse, Wurst und Oliven servieren.