



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

Frischkäsekugeln

Lorlu İftar Topu



½ Packung Butter
1 Teeglas Puderzucker
2 Eier
2 EL Joghurt
1 EL Grieß
1 Packung Vanille
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
Ausreichend Mehl
Für die Füllung:
1 Glas Frischkäse ohne Salz
1 Teeglas Zucker
1 geriebene Zitronenschale
Für den Sirup:
3 ½ Gläser Zucker
½ Zitrone entsaftet

Zuerst das Sirup zubereiten; Wasser und Zucker in einen Topf geben, nach dem Sieden Zitronensaft hinzugeben, 5-6 Minuten weiter köcheln lassen, vom Herd nehmen.

In eine Rührschüssel aufgeweichte Butter, Eier, Puderzucker und Joghurt geben, mit einer Gabel gut zusammen mischen.

Dazu Grieß, Vanille, Salz, das in Mehl gemischte Backpulver sowie unter kneten nach und nach Mehl hinzufügen bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entsteht.

Teig 10-15 Minuten ruhen lassen. Während dessen die Füllung zubereiten.

Den Teig in 30 gleich große Teile teilen. Diese Teile auf einer mehligten Unterlage mit den Fingerspitzen in eine etwas kleinere Größe als eine Teeglasuntertasse formen.

In die Mitte des Teiges ausreichende Menge der Frischkäsefüllung geben, von außen beginnend und nach oben zusammenführend eine Kugel formen.

Die Kugel in ein eingefettetes Backblech legen und im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.

Aus dem Backofen nehmen und nach 2 Minuten mit dem kalten Sirup benieseln.

Tipp: Bei dieser Süßspeise kann für die Füllung Sahne oder Pudding verwendet werden.