



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

---

## Ringplätzchen

Kahke



1 ½ Gläser Zucker  
1 Glas Milch  
¾ Glas Olivenöl  
¼ Pkg Margarine  
2 Eier  
4 ½ Gläser Mehl  
2 Teegläser Schwarzkümmel  
1 TL Zimtpulver  
1 TL Ingwerpulver  
1 TL Backpulver  
3 Nelken

- # In eine tiefe Schüssel ein ganzes Ei, ein Eigelb und Zucker geben und mit dem Mixer bearbeiten bis der Zucker sich aufgelöst hat, falls die Mischung zu dick geworden ist mit dem Mixer von der vorhandenen Menge Milch ein wenig unterrühren.
- # Danach in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Olivenöl, Schwarzkümmel, Zimtpulver, Ingwerpulver, zermahlene Nelken, Backpulver und unter kneten nach und nach Mehl hinzugeben.
- # Die Teigmasse zugedeckt ½ Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig in drei gleichgrosse Stücke aufteilen, jedes Teigstück zuerst zu Teigknödel formen und anschließend mit dem Nudelholz 0,5 cm dick ausrollen.
- # Vom ausgerollten Teig mit der Hilfe eines Teeglases Kreise ausstechen und deren Mitte mit einer Flasche ausstechen.
- # Die Teigstücke an den Seiten zusammenkneten und wiederum ausrollen und die anderen zwei Teigknödel wie gehabt ausrollen und ausstechen.
- # Das Eigelb mit einem Dessertlöffel Zucker und einem Dessertlöffel Milch zusammen mischen und auf die Ringplätzchen schmieren.
- # In ein leicht eingeöltes Backblech legen.
- # Bei 210 Grad vorgeheiztem Backofen backen bis die Oberfläche goldbraun geworden sind.
- # Lauwarm oder kalt servieren.

**Tipp:** Ringplätzchen ist ein traditionelles Gebäck aus Antakya. In dem Originalrezept wird anstelle des Backpulvers Kichererbsenhefe verwendet.