



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

Ketegebäck

Kete



1 Glas Butter-Öl-Mischung
2 Würfelzucker
1 Pkg Frischhefe
1 Ei
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
100 g Butter
2 Gläser Mehl
14 KL Öl

- # Die Milch leicht erhitzen und in eine Rührschüssel füllen, Frischhefe und Zucker hinzugeben.
- # Frischhefe und Zucker im Milch auflösen und danach Eiweiss, Salz und Mehl nach und nach unterrühren.
- # Einen weichen nicht an der Hand klebenden Teig erstellen. Zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # In der Zwischenzeit bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren Butter und Mehl rosarot anbraten und abkühlen lassen.
- # Den aufgegangenen Teig ein paar Mal kneten und anschliessend in 14 gleichgrosse Stücke aufteilen.
- # Jedes Teigstück mit dem Nudelholz in der Grösse eines Suppentellers ausrollen und mit einem Dessertlöffel Öl beschmieren.
- # Auf eine Seite des ausgerollten und eingeölten Teigs der Länge nach mit angebratenem Mehl belegen und nach aussen ziehend zusammen rollen, dann an einem Ende haltend zu einer Schnecke zusammenlegen und das äussere Ende unten einklemmen.
- # Alle Teigstücke ebenso zubereiten und in ein eingeöltes Backblech legen.
- # Das Ketegebäck mit einem Löffel Milch verdünntes Eigelb beschmieren.
- # Das Backblech in den kalten Backofen geben und bei 190 Grad goldbraun backen (30-35 Minuten).
- # Bevorzugt kalt servieren.

Tipp: Das Ketegebäck wird in verschiedenen Regionen der Türkei zubereitet. Diese Rezeptur ist aus der Region Bayburt.