



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

Butterkringel

Açma



2 Eier
1 Pkg Frischhefe
4 Gläser Mehl
2 Würfelzucker
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
1 ½ KL Salz
½ Teeglas Öl
12 EL Öl

In einer Rührschüssel lauwarmes Wasser, Würfelzucker, ein Ei, Eiweiss, Salz, Frischhefe und Öl mit den Fingerspitzen zusammenmischen.

Zu dieser Mischung unter kneten Mehl hinzufügen und eine nahezu weiche Teigmasse erstellen.

Den Teig zudecken und eine Stunde ruhen lassen.

Danach den Teig in 12 gleichgrosse Stücke aufteilen, nochmals zudecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Jedes Teigstück mit den Fingerspitzen und mit Verwendung von Mehl in der Grösse eines Desserttellers ausbreiten.

Auf jeden ausgebreiteten Teig einen Löffel Öl schmieren, zusammenrollen und anschliessend zu einem Ring formen.

In ein eingeöltes Backblech die Butterkringel einreihen und 15 Minuten im Backblech ruhen lassen und anschliessend mit dem Eigelb schmieren.

Die Butterkringel in den kalten Backofen geben und bei 190 Grad goldbraun backen.

Lauwarm servieren.

Tipp: Auf Wunsch können die Butterkringel mit Schwarzkümmel- oder Mohnkörner bestreut werden.