



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi 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.