



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

Tyhmiangebäck

Kekikli Çörek



1 Pkg Frischhefe
2 Würfelzucker
1 Glas lauwarmes Wasser
1 Glas Joghurt
½ Olivenöl
1 Ei
1 ½ KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
2 Gläser türkischer Ziegenkäse (tulum peyniri)
1 EL Thymian
5 EL Olivenöl
1 mittel große Zwiebel
Schwarzkümmel, Sesamkörner

- # In einer Rührschüssel Frischhefe, Eiweiss, lauwarmes Wasser, Würfelzucker und Salz zusammenmischen.
- # Unter rühren nach und nach Mehl und Öl hinzugeben und eine weichen Teig erstellen.
- # Während der Teig ruht, die Füllung zubereiten, hierzu Ziegenkäse, feingehackte Zwiebel, Thymian und Olivenöl vermischen.
- # Den Teig in 24 gleichgrosse Stücke aufteilen und Teigknödel formen.
- # Jeden Teigknödel in der Grösse eines Desserttellers ausrollen und anschliessend mit den Fingerspitzen nässen und anschliessend mit einem Löffel der Füllmischung auf dem Teig durch pressen verteilen. Wie einen Paket zuerst von rechts, links und dann von oben und unten nach innen falten.
- # Mit der Faltfläche nach unten in ein eingeöltes Backblech legen. Jedes Gebäck in den Backblech legen.
- # Das Eigelb mit ein wenig Wasser aufwässern und jedes Gebäck damit beschmieren und mit Schwarzkümmel- und Sesamkörner bestreuen.
- # In den kalten Backofen schieben und bei 190 Grad goldbraun backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Die Originalrezeptur wird mit Ziegenkäse zubereitet und wenn nicht vorhanden kann man es auch mit Quark zubereiten.