



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

Füllgebäck

Dökme Çörek



½ Pkg Frischhefe
1 Kaffeetasse lauwarmes Wasser
1 Kaffeetasse Puderzucker
½ Glas lauwarme Milch
1 Kaffeetasse Öl
2 Eier
3 Gläser Mehl
1 gehobelte Zitronenschale
1 Teeglas getrocknete Trauben (Sultanien)
Für die Oberfläche:
1 ½ Kaffeetasse Mehl
1 Kaffeetasse Milch
1 Kaffeetasse Öl
1 Kaffeetasse Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
2 TL Kakao
½ TL Karbonat

- # In einer Rührschüssel Frischhefe, lauwarmes Wasser, lauwarme Milch, ein ganzes Ei, Eiweiss, Puderzucker zusammenmischen.
- # Die Hälfte des Mehl hinzugeben und zusammenmischen anschließend Öl und Zitronenschale hinzugeben und nach und nach unter kneten die restliche Mehlmenge hinzugeben als letztes gewaschene Trauben unterrühren.
- # Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # In eine eingölte hitzebeständige Glasform oder in ein eingöltes Backblech mit hohem Rand die Teigmasse einfüllen wenn nötig mit feuchten Fingerspitzen überall in der Backform verteilen.
- # Die Oberfläche mit dem Eigelb bestreichen und danach die Mischung aus Milch, Öl, Mehl, Puderzucker, Kakao, Karbonat, Vanillezucker beschmieren.
- # In den kalten Backofen geben und bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und anschließend quadratisch zuschneiden und servieren.

Tipp: Das Füllgebäck sollte schnell und frisch verzehrt werden.