



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

Olivengebäck

Zeytinli Çörek



½ Pkg Frischhefe
1 ½ Gläser lauwarme Milch
2 Würfelzucker
1 ½ KL Salz
1 Teeglas Öl
½ Dill
2 Eier
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Glas Olivenpastete
Scharzkümmel

- # In einer tiefen Schüssel Frischhefe, lauwarme Milch, Würfelzucker, ein ganzes Ei und ein Eiweiss zusammenmischen.
- # Die Stiele entfernen und die Blätter der Dill feinhacken, Öl, Salz und unter kneten nach und nach Mehl geben.
- # Es sollte ein Teig geknetet werden, das weich ist und nicht an der Hand klebt. Zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig in 28 gleichgrosse Stücke aufteilen. Entweder mit dem Nudelholz oder mit den Fingerspitzen jedes Teigstück in der Grösse einer Teeuntertasse ausrollen.
- # In die Mitte einen Dessertlöffel Olivenpastete geben und in der Mitte wie einen Beutel schließen und mit der Schließfläche nach unten in ein eingeöltes Backblech legen.
- # Jedes Teigstück genauso zubereiten und in den Backblech legen.
- # Das Olivengebäck im Backblech eine halbe Stunde ruhen lassen und anschliessend mit dem Eigelb beschmieren und mit Schwarzkümmelkörner bestreuen.
- # Das Backblech in den kalten Backofen geben und bei 200 Grad goldbraun backen.
- # Frischgebacken servieren.

Tipp: Falls Olivenpastete nicht vorhanden kann auch entkernte und dünn geschnittene oder mit dem Mixer bearbeitete Oliven verwendet werden.