



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

## Süßes S-Gebäck

Tatlı S Çörek



1 Pkg Frischhefe  
2 Eier  
1 Kaffeetasse  
1 ½ Kaffeetassen Zucker  
2 Kaffeetassen Öl  
1 Kaffeetasse roten Obstsaft  
4 ½ Gläser gesiebtes Mehl  
Für die Füllung:  
½ kg Kirschen  
½ Glas Zucker

# Die Hälfte des Mehls auf die Arbeitsplatte legen und in der Mitte eine Mulde öffnen. In die Mulde lauwarmer Milch, Frischhefe und ein wenig Zucker hinzugeben.

# Sobald die Hefe aufgelöst ist Eier einschlagen, Öl, Obstsaft, die restliche Menge des Zuckers und unter Kneten nach und nach Mehl hinzugeben.

# Wie bei allen Hefeteigen den Teig zugedeckt für 1- 1 ½ Stunden ruhen lassen.

# Den Teig nach dieser Zeit in 16 gleichgroße Stücke aufteilen. Jedes Teigstück mit Hilfe des Nudelholzes in der Größe eines ovalen Tellers ausrollen.

# Auf die breite Seite des oval ausgerollten Teiges, entkernte und in Zucker gekochte Kirschen geben und mit einem Dessertlöffel Zucker bestreuen und zusammenrollen.

# Diesen Rullos eine S-Form geben.

# Jedes Gebäck auf diese Weise zubereiten und in ein eingeeöltes Backblech einreihen.

# Den Backblech in den kalten Backofen geben und bei 190 Grad goldbraun backen.

# Aus dem Backofen nehmen und sofort mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

**Tipp:** Die Oberfläche muß mit nichts beschmiert werden, damit es sich beim Backen goldbraun verfärbt, denn diese Eigenschaft ist bereits im Zucker-Hefe-Teig vorhanden.