



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