



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

Zigarren

Puro



2 Eier
1 Glas Milch
½ Glas Öl
1 Glas Zucker
5 Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
Für die Füllung:
1 ½ Gläser Marmelade

- # In einer Rührschale Eier und Zucker mit dem Schneebesen oder mit dem Mixer solange bearbeiten bis das Zucker sich auflöst.
- # Milch und Butter hinzugeben und zusammenmischen, dazu die Hälfte des Mehls, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben und durchkneten. Den Rest des Mehls nach und nach unter kneten hinzufügen.
- # Den Teig 10-15 minuten ruhen lassen.
- # Den Teig in 22 gleichgrosse Stücke teilen. Jedes Teigstück in der Größe eines Desserttellers ausrollen.
- # Auf jedes Teigstück ausreichende Menge Marmelade schmieren und die Seiten einschlagen, damit beim zusammenrollen nichts ausläuft.
- # Jede Zigarre auf diese Weise zubereiten und in ein eingöltes Backblech einreihen. Die Oberfläche wird mit nichts beschmiert.
- # Den Backblech in den zuvor bei 175 Grad leicht vorgeheizten Backofen schieben. Das Gebäck sollte so kurz gebacken werden damit sich die weisse Farbe nicht verdunkelt.
- # Kalt servieren.

Tipp: Zigarre hat eine lange Haltbarkeit und liegt von der Art zwischen Gebäck und Plätzchen.