



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

Rosenlandschaft

Gülistan



½ Pkg Frischhefe
½ Glas lauwarme Milch
½ Glas lauwarmes Wasser
2 EL Zucker
3 EL Öl
1 Ei
3 Gläser Mehl
Für die Füllung:
4 mittel große Äpfel
½ Glas Zucker
2 KL Marmelade
1 Teeglas Walnüsse
1 KL Zimt

- # In einer Rührschale Frischhefe, Zucker, lauwarmes Wasser, lauwarme Milch und Ei solange vermischen bis die Hefe sich auflöst.
- # Die Hälfte des Mehls und Öl hinzugeben und kneten. Den Rest des Mehls nach und nach unter kneten hinzufügen und einen glatten Teig erstellen.
- # Den Teig zugedeckt 1 -1 ½ Stunden ruhen lassen.
- # Währenddessen die Füllung zubereiten. Äpfel schälen, vertikal in vier teilen, entkernen.
- # In einen kleinen Topf die Äpfel, einen halben Glas Wasser geben, mit einer Gabel oder einem Pürrierstab umrühren bis die Äpfel weich geworden sind.
- # Nach dem abkühlen in die Apfelmischung Zimt, Walnüsse und Marmelade hinzufügen und somit die Füllung zubereiten.
- # Den Teig in 16 gleichgrosse Stücke aufteilen. Jedes Teigstück mit dem Nudelholz elliptisch (schiff förmig) ausrollen.
- # Die breite Seite mit ausreichender Menge von der Apfelmischung der Länge nach belegen. Zusammenrollen und die Seiten zusammenpressen.
- # Nun einen lockeren Knoten bilden und das eine Ende durch die Mitte des Knotens herausnehmen und das andere Ende unten festdrücken.
- # Alle Rosen auf diese Weise zubereiten und in ein eingeöltes Backblech einreihen.
- # Den Backblech in den kalten Backofen schieben. Den Backofen auf 185 Grad schalten und goldbraun jedoch nicht knusprig backen.
- # Aus dem Backofen nehmen, in Servierteller legen und warm servieren.

Tipp: Jedes Gebäck sieht aus wie eine Rose und auf dem Teller sieht das Gesamtbild wie eine Rosenlandschaft (Rosengarten) aus.