



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

---

## Zopfgebäck

Örgü Çörek



½ Pkg Frischhefe  
1 KL Zucker  
2 Eier  
2 Teegläser Milch  
1 Teeglas Öl  
2 Gläser gehobelter Käse  
1 KL Salz  
½ KL geschrotete Chili  
4 Gläser Mehl  
1 EL Schwarzkümmel

- # In einer Rührschale lauwarme Milch, Frischhefe und Zucker mischen bis das Zucker aufgelöst ist anschliessend ein ganzes Ei, ein Eiweiss, Öl, geschrotete Chili und nach und nach Mehl hinzufügen und kneten.
- # Nach dem die Zutaten gut geknetet wurden nun in den Teig gehobelten Käse hinzugeben und durchkneten und verdeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig nach dieser Zeit in 16 gleichgrosse Teile aufteilen. Jedes Teigstück nochmals in drei teilen und in Stäbe in der Grösse eines Fingers formen.
- # Drei Stäbe nebeneinander legen. Die Enden zusammenpressen und wie einen Zopf übereinandere schlagen und das andere Ende anschliessend zusammenpressen.
- # Jedes Zopfgebäck auf diese Weise zubereiten und in ein eingöltes Backblech legen.
- # Bevor man es in den Backofen schiebt nochmals 20 Minuten ruhen lassen und dann mit Eigelb beschmieren und mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Lauwarm servieren.

**Tipp:** Der Zopf Teig kann auch in mehr Stücke aufgeteilt und zubereitet werden. Auf diese Weise werden die Zöpfe kleiner und trockener.