



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

## Wurstgebäck

Sucuklu Çörek



1 KL trocken Hefe  
1 KL Zucker  
½ Glas lauwarme Milch  
1 Glas lauwarme Milch  
½ Glas Öl  
1 Ei  
1 KL Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für die Füllung:  
16 Wurstscheiben  
1 Glas gehobelter Käse  
Für die Füllung:  
1 KL Sesamkörner

- # In einem halben Glas Wasser Zucker und Trockenhefe vermischen und verdeckt 10 Minuten gären lassen.
- # In eine tiefe Schale gegärte Trockenhefe, lauwarme Milch, Eiweiss, Öl, Salz und soviel gesiebtes Mehl hinzufügen, so dass eine weiche Teigmasse entsteht.
- # Den Teig zugedeckt 1,5 Stunden ruhen lassen, anschliessend in 16 gleichgrosse Stücke aufteilen und zwischen den Handflächen Kugeln formen.
- # Jedes Teil auf mehliger Unterlage mit den Fingerspitzen in der Grösse einer Teeglasuntertasse ausbreiten. In die Mitte eine wenig gehobelten Käse geben, darauf eine Scheibe Wurst, und auf die Wurst nochmals ein wenig gehobelten Käse legen.
- # Den Teig nun von aussen nach innen zusammenlegen und mit den Handflächen zu einer Kugel formen.
- # Jedes Wurstgebäck auf diese Weise zubereiten und anschliessend in ein eingeöltes Backblech mit der Faltfläche nach unten legen und mit Eigelb beschmieren und mit Sesamkörner bestreuen.
- # Den Backblech in den kalten Backofen schieben. Den Backofen auf 195 Grad schalten und rosarot backen.
- # Am gleichen Tag servieren.

**Tipp:** Da das Gebäck in den kalten Backofen gegeben wurde muss nicht zusätzlich eine Gärzeit in Anspruch genommen werden.