



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

Circassian Dessert

Çerkez Tatlısı



½ Pkg Butter
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 Teeglas Milch
2 Eier
½ Glas Grieß
4 Gläser Mehl
½ TL Salz
Für die Füllung:
1 Glas gehackte Walnüsse
Für den Sirup:
2 Gläser Zucker
2 ½ Gläser Wasser
1 KL Zitronensaft

- # Zuerst den Sirup zubereiten. In einen Topf Zucker und Wasser geben und zum kochen bringen, anschliessend Zitronensaft einspritzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
- # Währenddessen Butter schmelzen und abkühlen lassen.
- # In eine Rührschüssel ein ganzes Ei und ein Eigelb, Milch, Sonnenblumenöl, die geschmolzene und abgekühlte Butter, Salz, Karbonat und Grieß geben und mit der Hand zusammenkneten.
- # Nach und nach Mehl hinzugeben und einen mittelfesten Teig kneten.
- # Den Teig 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen, danach walnussgrosse Stücke entnehmen, zu Kugeln formen und in der Größe einer Teeglasuntertasse mit den Fingern ausbreiten.
- # In die Mitte einen Kaffeelöffel des Gemischs aus Eiweiss und gehackten Walnüssen geben und zu Minirullos rollen.
- # Den ganzen Teig auf diese Weise verarbeiten und mit den Faltflächen auf ein eingeeöltes Backblech einreihen.
- # Den Herd auf 180 Grad schalten und das Backblech in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und die warmen Süßspeisen in den Topf mit dem kalten Sirup einlegen (da es mit Grieß zubereitet ist wird es nicht viel Sirup aufsaugen).
- # Nach mindestens zwei Stunden kann es mit Kokosraspel bestreut und serviert werden.

Tipp: Im Original wird Circassian Dessert in Öl gebraten, hierzu sollte der Anteil des Mehls verringert werden.