



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.