



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

Gönpare (Dunkle Stückchen)

Gönpare



100 g Butter
1 Teeglas Öl
1 ½ Teeglas Milch
1 Ei
1 KL Grieß
1 Teeglas Puderzucker
3 Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
3 EL Kakao
½ TL Salz
50 Haselnüsse
Für den Sirup:
3 Gläser Zucker
3 Gläser Wasser
½ Zitronensaft

Zuerst den Sirup zubereiten. In einen Topf Zucker und Wasser geben und zum kochen bringen, anschliessend Zitronensaft einspritzen und noch einige Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

In eine Rührschüssel das Mehl, in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Öl, Milch, Ei, Grieß, Puderzucker, Vanillezucker und Kakao einfüllen und gut zusammenkneten.

Den Teig 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Von dem Teig etwas kleinere Stücke wie eine Walnuss abreißen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und in ein nicht eingöltes Backblech legen.

Alle Gönpare in das Backblech hineinlegen und anschliessend die Haselnüsse durch eindrücken in die Mitte platzieren.

Den Backofen auf 175 Grad schalten und das Backblech in das zuvor leicht erhitzte Backofen schieben. Die Gönpare ohne dass sie anbrennen hartbacken.

Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten warten bis sie leicht abgekühlt sind. Mit dem kalten Sirup übergiessen.

Nun mit einer anderen Backform zudecken. Auf diese Weise mindestens 3 Stunden stehen lassen.

In Servierteller legen und servieren. Gönpare entfaltet seinen Geschmack nach ein zwei Tagen.

Tipp: "Gön" ist in Süd- und Südostanatolien eine Eigenschaft das dunkel, braun und schwarz bedeutet.