



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

Rosettenplätzchen

Rozet



1 KL Pulverhefe
½ Glas lauwarmes Wasser
2 Würfelzucker
½ Glas Sonnenblumenöl
1 Ei
Aufnehmbare Menge Mehl
1 KL Salz
Schwarzkümmel

In einen Glas lauwarmes Wasser zuerst einen Würfelzucker geben und unter Umrühren zum Schmelzen bringen, dann Pulverhefe hinzugeben. Den Glas zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

In eine tiefe Schale die Hefemischung einfüllen und Eiweiss, Salz und Olivenöl hinzugeben.

Zu dieser Mischung nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben und einen Teig in der Festigkeit eines Ohrläppchens kneten.

Den Teig zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Nach dieser Zeit den Teig noch einige Male kneten, Walnuss grosse Stücke entnehmen und Belistift dicke Stäbe formen.

Die Stäbe in der Mitte festhalten und ein Ende auf das andere legen. In ein leicht eingöltes Backblech einreihen.

Alle Rosetten auf diese Weise zubereiten und anschliessend mit Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Weitere 10 Minuten auf dem Blech ruhen lassen.

In das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen schieben und goldbraun backen.

Tipp: Die Rosetten können auch mit Frischhefe zubereitet werden. Hierzu behält man die Mengen bei und gibt lediglich eine Packung Frischhefe hinzu.