



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

Liebesknoten

Aşk Düğümü



2 Eier
1 Eiweiss
1 Glas Sonnenblumenöl
1 Glas Joghurt
1 EL Mahalep
1 EL Essig
1 Pkg Backpulver (10 g)
½ EL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Oberfläche:
1 Eigelb
1 EL Milch
2 EL Sesamkörner

- # In einer tiefen Schale 2 Eier, ein Eiweiss, Sonnenblumenöl, Joghurt und Essig mit einer Gabel verquirlen.
- # Mahalep, Salz, Backpulver und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben und einen nicht an der Hand klebenden Teig formen.
- # Diesen mittel festen Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Von dem Liebesknotenteig Walnuss grosse Stücke abreißen, zuerst zu Kügelchen formen und anschliessend etwas dickere Stäbe wie ein Bleistift formen.
- # Danach einen Knoten formen die Enden links und rechts aus dem Knoten herausragen lassen, wenn die Enden zu lang sind können sie abgeschnitten werden.
- # Die Plätzchen in ein eingeöltes Backblech einreihen. Mit einem Pinsel die Oberflächen mit der Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen.
- # Die Liebesknoten in den zuvor auf 180 Grad vorheizten Backofen schieben und hellbraun backen.
- # Den Backofen ausschalten und im Backofen abkühlen ohne die Backofentür zu öffnen.

Tipp: Die Farbe der Plätzchen werden nach dem Abschalten und Abkühlen im Backofen etwas dunkler, deshalb sollten der Backofen nicht zu dunkel sein bevor man den Backofen ausschaltet.