



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

Gerebic Plätzchen

Gerebiç



1 ½ Gläser feiner Grieß
3 ½ Gläser Mehl
2 ½ Teegläser Olivenöl
1 Teeglas Mahalep
1 TL Backpulver
½ Glas lauwarmes Wasser
Für die Füllung:
1 ½ Teegläser Walnüsse
1 ½ Teegläser Zucker
3 Nelken
1 TL Ingwer
2 Teegläser Zimt
Für die Füllung:
Puderzucker

- # Grieß und gesiebtetes Mehl in eine Rührschale geben, Mahalep und Backpulver hinzugeben.
- # Die trockenen Zutaten zusammen mischen und anschliessend die Hälfte des Olivenöls und des Wassers hinzugeben und mit dem Kneten beginnen.
- # Die Restmenge des Olivenöls und des lauwarmen Wassers nach und nach unter Kneten hinzugeben und etwa 5 Minuten lang kneten, der Teig sollte nicht an den Händen kleben.
- # Den Teig mindestens eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen und währenddessen die Füllung zubereiten.
- # Zucker, Nelkenpulver, Ingwerpulver, Zimt und gehackte Walnüsse hinzugeben und vermischen.
- # Von dem Teig Stücke in der Grösse einer halben Zitrone entnehmen und zu Kugeln formen. Wie bei den gefüllten Klösschen mit dem angefeuchteten Zeigefinger eine weite Mulde eindrücken.
- # In diese Mulde ausreichende Menge der Füllung geben, die Öffnung in der Mitte zusammenlegen und zusammenrollen. In eingölte spezielle Gerebiçformen eindrücken und danach auf die Seite der Arbeitsplatte schlagen und herausnehmen. (Falls keine Spezialform vorhanden, dann kann auch Tortenform verwendet werden.)
- # Die geformten Gerebiç (etwa 32 Stück) in ein eingöletes Backblech einreihen. Im zuvor auf 165 Grad vorgeizten Backofen rosarot backen.
- # Diese Plätzchen können bis drei Monate nach der Zubereitung verzehrt werden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Gerebiç sind Plätzchen, die in Kilis während dem Ramadanfest serviert werden.