



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

Walnussmulde

Ceviz Kuyusu



1 Pkg Margarine
2 EL Joghurt
1 Teeglas Puderzucker
2 Eiweiss
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver (10 g)
Aufnehmbare Menge Mehl
Für den Sirup:
½ Glas Milch
½ Glas Zucker
Für die Oberfläche:
1 Eigelb
2 EL Milch
1 Glas gehackte Walnüsse

- # Die Sirupzutaten Milch und Zucker einmal aufkochen und anschliessend zum Abkühlen vom Herd nehmen.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, geschlagener Joghurt, Eiweiss, Vanillezucker, Backpulver und Puderzucker in einer Rührschale vermischen.
- # Nach und nach unter Kneten gesiebtes Mehl hinzugeben und einen mittelfesten Teig formen. Den Teig zudecken und in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.
- # Den Teig nach einer Stunde im Kühlschrank auf einer mehligten Unterlage in der Dicke eines Messergriffs ausrollen.
- # Diesen Teig mit einem Glas ausstechen. Die Hälfte dieser ausgestochenen Teigstücke mit einem kleineren Teeglas ausstechen.
- # Die ganzen kreisförmigen Teigstücke nun mit der Mischung aus Milch und Eigelb bestreichen und auf diese dann die ausgestochenen ringförmigen Teigstücke legen.
- # Diese ringförmigen Teigstücke auch mit der Mischung aus Milch und Eigelb bestreichen.
- # Die Mitte der ringförmigen Teigstücke mit den gehackten Walnüssen füllen. Mit diesem Vorgang so lange fortfahren bis der gesamte Teig aufgebraucht ist (ca. 20-22 Plätzchen).
- # Die zubereiteten Plätzchen in ein eingeöltes Backblech einreihen. Den Rest der Mischung aus Eigelb und Milch auf die Walnussfüllung aufteilen.
- # Den Backblech in den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen.
- # Die Walnussmulden aus dem Backofen nehmen und zugleich mit einem Löffel des abgekühlten Sirups übergiessen.
- # Mindestens zwei Stunden ruhen lassen und servieren.

Tipp: Den Sirup für die Walnussmulden kann man auch anstelle von Milch mit Wasser zubereiten.