Rezept

Türkische Sesamkringel

Ein Rezept von Türkische Sesamkringel, am 28.04.2024

Zutaten

25 g	Butter
400 g	Mehl (Type 550)
1	Eigelb
	Mehl für die Arbeitsfläche
1	Würfel Hefe (42 g)
1 TL	Salz
50 g	Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in 1/4 l Wasser erwärmen, bis sie schmilzt. Auf Handwärme abkühlen lassen und die Hefe darin auflösen.

2. Das Mehl in eine Schüssel füllen, eine Mulde eindrücken und das Hefewasser hineingießen. Das Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit etwas Mehl bestreuen und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den Teig in 8 Stücke teilen, auf bemehlter Fläche zu Rollen formen und die Enden zu Kringeln zusammenlegen. Backofen auf 230° (Umluft 210°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Eigelb mit einigen Tropfen Wasser verquirlen.

4. Die Kringel kurz in kaltes Wasser tauchen und auf das Backblech legen. Die Oberfläche mit Ei bepinseln und dick mit Sesam bestreuen. 15 Min. gehen lassen, dann im Backofen (Mitte) in 10-15 Min. knusprig braun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.