

Rezept

Tahin-Schnecken mit Sesam

Ein Rezept von Tahin-Schnecken mit Sesam, am 28.03.2025

Zutaten

30 g Hefe	1 EL Zucker
450 g Mehl	1 Ei
200 ml Milch	Salz
Mehl zum Formen und Ausrollen	12 EL tahin (Sesampaste)
12 EL (ca. 100 ml) pekmez (Trauben- oder Johannisbrot-Sirup)	Backpapier für die Bleche
2 EL Sonnenblumenöl	Mehl zum Verarbeiten
	Sesamsamen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. In $\frac{1}{8}$ l lauwarmem Wasser die Hefe und den Zucker verrühren. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und das Hefewasser hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren, diesen Vorteig zudecken und warten, bis die Hefe zu schäumen beginnt.
2. Das Ei trennen. Eiweiß, Milch und $\frac{1}{2}$ TL Salz zur Hefe geben und alles zu einem weichen, elastischen Teig verrühren und verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den recht weichen Teig mit etwas Mehl bestreuen, mit gut bemehlten Händen von der Schüssel ablösen und durchkneten; auf ein bemehltes Backbrett gleiten lassen. Den Teig in 12 nicht ganz tennisballgroße Stücke teilen, jedes zu einer Kugel formen.
4. Jede Kugel auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 20 cm \varnothing ausrollen bzw. mit bemehlten Händen ausdrücken. Tahin sehr gut durchrühren, in ein Schüsselchen geben, pekmez zufügen und alles gut verrühren. 1 EL davon auf jeden Kreis geben und mit dem Löffelrücken großflächig vorsichtig verstreichen.
5. Jeden Kreis schräg wie zu einer Spitztüte aufrollen. Die Rollen leicht länglich ziehen. Mit dem dicken Ende beginnend zu einer Schnecke drehen, das dünne Ende unter die Schnecke legen. Mit der bemehlten flachen Hand etwas flach drücken. Die Schnecken auf die Bleche legen. Noch 20 Min. zugedeckt gehen lassen.
6. Backofen auf 180° vorheizen. Das Eigelb mit 2 EL Öl verquirlen. Die Schnecken damit einpinseln, mit Sesam bestreuen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 30-40 Min. goldgelb backen.