

SÜSSER BÖREK / MUHALLEBILI LAZ BÖREĞİ / RAMADAN REZEPTE



Das süße Börek ist ein tolles Rezept – gerade für den Monat Ramadan. In diesem Video habe ich die Baklava-Teigblätter selbst zubereitet. Baklavateig erinnert an Filo-Teig und ist ganz dünn. Das Börek besteht aus 40 einzelnen, fein blättrigen Teigschichten, welche mit Butter bestrichen und mit Pudding – dem türkischen Muhallebi – gefüllt werden. Klassisch wird das Börek mit Zuckersirup getränkt – ich wähle aber die Version mit warmem Honig. Dazu serviere ich ungesüßten Sahneoghurt – schön erfrischend. Wer die Baklava-Blätter nicht selbst zubereiten möchte, kann auch welche kaufen oder Filoteig verwenden. So ist das Dessert im Handumdrehen zubereitet.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

TEIG

Verrühre den Naturjoghurt, das Sonnenblumenöl, das Wasser und das Ei gemeinsam mit dem Salz in einer Rührschüssel. Füge nach und nach das Mehl und die Butter hinzu und knete daraus einen festen, aber geschmeidigen Teig. Bedecke ihn mit einem feuchten Küchentuch, damit er nicht austrocknet, und lasse ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

VANILLE-PUDDING

Verrühre etwas Milch mit dem Vanilleextrakt, dem Zucker, der Stärke und dem Eigelb klümpchenfrei. Rühre die restliche Milch ein und lasse den Pudding bei mittelhoher Hitze aufkochen. Färbe ihn nach Belieben mit Kurkuma. Nimm den Pudding vom Herd herunter und streiche ihn durch ein Haarsieb oder durch das „fleißige Lieschen“. Rühre die Butter ein und decke ihn direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet. Lasse ihn abkühlen.

BAKLAVA-TEIG AUSROLLEN

Teile den Teig in 40 Portionen ein und forme sie zu kleinen Kugeln. Vermische das Mehl mit der Stärke und bestreue die Silikonmatte mit dem Gemisch. Verwende genügend Mehl-Stärke, so lässt sich der Teig besser dünn ausrollen. Rolle ihn nun etwa tellergroß aus und lege immer 5 übereinander – mit reichlich Mehl-Stärke dazwischen.

Rolle sie dann – immer 5 gemeinsam – mit einem Oklava, oder einem großen Ausrollstab so dünn wie möglich aus. Achte darauf, dass sie nicht aneinanderkleben.

Schmelze die Butter und fette ein rundes, tiefes Emaille-Blech damit. Lege nun die Hälfte der Baklava-Blätter hinein, immer mit etwas Butter dazwischen. Verteile den Pudding darüber und anschließend die restlichen Teigblätter – mit Butter dazwischen. Schneide dann mit einem scharfen, glatten Messer etwa 16 Kuchenstücke daraus. Backe das Börek im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 1 Stunde, bis es schön goldbraun ist.

Bestreue es anschließend mit der Puderzucker-Zimt-Mischung.

Serviere das süße Börek anschließend mit etwas warmem Honig und bestreue es nach Belieben mit den Pistazien. Dazu passt etwas Sahneoghurt – dieser ist schön säuerlich.

TEIG:

- ☐ **150 g** Naturjoghurt (3,5 %)
- ☐ **120 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **100 g** Wasser
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **25 g** Butter (weich)
- ☐ **600 g** Mehl

VANILLE-PUDDING:

- ☐ **800 g** Milch
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **70 g** Speisestärke
- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **20 g** Butter
- ☐ **½ TL** Kurkuma (getr.)

ZUM AUSROLLEN:

- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **300 g** Speisestärke

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **250 g** Butter (flüssig)

ZUM BESTREUEN:

- ☐ **50 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐



SÜSSER BÖREK / MUHALLEBILI LAZ BÖREĞİ / RAMADAN REZEPTE

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3



Glitzerschnee



50 g Pistazien
(gehackt)

ZUM SERVIEREN:



200 g Sahnejoghurt
(10%)