

# TÜRKISCHES TEEGEBÄCK MIT LAVENDEL UND BIRNEN / LAVANTALI ARMUTLU KURABIYE



Hallo meine Lieben,

Ich bin gerade in der Türkei und habe mir hier tolle türkische Rezeptzeitschriften gekauft. Dabei sind mir ganz viele Rezepte mit Lavendel aufgefallen, der hier im August stark wächst.

Ich habe mich für dieses leckere und aromatische Teegebäck entschieden. Der Teig ist sehr weich und wird auch mit der Zeit (2-3 Tage) immer weicher. Das mag ich sehr an diesem Gebäck. Die Füllung ist variabel, hierbei können die Birnen durch Äpfel oder ähnliches ausgetauscht werden.

In Deutschland ist es so, dass der Mürbeteig kalt verarbeitet wird, in der Türkei lässt man ihn meist warm. Dadurch wird er nicht mürb, sondern eher weich. Wer dieses Gebäck also eher mürbe will, der lässt den Teig einfach in Kühlschrank ruhen.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 32

## ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, wenn der Teig zu weich ist, war eventuell zu viel Joghurt drin, dann könnt ihr gerne noch Mehl hinzufügen. Es soll ein weicher Mürbeteig entstehen.

Für die Füllung die Birnen schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen raspeln oder in kleine Würfel schneiden. In einen kleinen Topf geben und gemeinsam mit dem Zucker aufkochen. Zuerst tritt die Birnenflüssigkeit aus, sobald diese verkocht ist, könnt ihr den Lavendel und das Kaymak hinzufügen und die Birnenfüllung vom Herd nehmen.

Den Teig in 4 bleichgroße Portionen einteilen und diese jeweils kreisrund ausrollen (20 cm Durchmesser). Jeweils in 8 Stücke teilen (wie eine Pizza) und jedes Dreieck mit 1 TL Füllung belegen und aufrollen.

Die Teilchen mit genügend Abstand auf ein Blech setzen, sie gehen im Ofen noch auf. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 15-20 Minuten backen, sie sollen noch hell bleiben.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und servieren. Sie halten einige Tage, wenn sie luftdicht verschlossen werden.

Das Rezept solltet ihr unbedingt einmal testen. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und genieße noch ein wenig die Sonne in der Türkei

Eure Sally <3

## TEIG:

- 400 g** Mehl
- 1** Backpulver
- 1** Vanillezucker
- 100 g** Zucker
- 250 g** Butter (weich)
- 2 EL** Naturjoghurt
- 1 TL** Lavendel, getrocknet oder frisch

## FÜLLUNG:

- 5** Birnen
- 5 EL** Zucker
- 1 EL** Lavendel, getrocknet oder frisch
- 2 EL** Kaymak oder Mascarpone oder Schwand/ Creme Fraiche, oder ähnliches