

Die Lippen einer Schönen Frau (Tr)

Kategorien: Plätzchen, Brandteig, Fritöse, Vegetarisch, Land

Zutaten für: 60 Portionen

FÜR DEN SIRUP

1	Ltr.	Wasser
500	Gramm	Zucker
1/2	Stück	Zitrone (entsaftet)

FÜR DEN TEIG

150	Gramm	Butter
650	ml	Wasser
450	Gramm	Mehl
5	Stücke	Eier
1	Messersp.	Salz
250	ml	Sonnenblumenöl
200	Gramm	Pistazien (gemahlen)

Anleitung:

Türkisches Rezept.

1. Schritt Für den Sirup Wasser und Zucker zum Kochen bringen, 10 Minuten zu einem leichten Sirup kochen, dann den Zitronensaft zugeben und kalt stellen. Falls notwendig abschäumen.
2. Schritt Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen, Wasser zugießen und aufkochen lassen. Nach und nach Mehl einstreuen und 10 Minuten weiterkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Schritt Eier (eins nach dem anderen) und Salz zugeben und gut verkneten.
4. Schritt Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und in der Mitte längs mit dem Finger etwas eindrücken, so dass die Form von Lippen entsteht.
5. Schritt Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die "Lippen" von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
6. Schritt Sirup über die "Lippen" gießen und 15 Minuten einziehen lassen. Zum Schluss den Spalt der "Lippen" vorsichtig mit Pistazien bestreuen. Anmerkung: Dieses Gebäck verdankt seinen Namen seiner Form und wurde schon von den Sultanen gerne gegessen.

Quelle:

Erfasst *RK* 30.12.2020 von
Konrad Heizmann