

Käse - Plätzchen in Zuckersirup (Türkei)

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

ALSO, ZUERST ZUM ZUCKERSIRUP

1	kg	Zucker
1/2		Zitrone; den Saft
1	Ltr.	Wasser

Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen
Dann den Zitronensaft zufügen. Wenn sich an
Der Oberseite Schaum bildet, dieser mit einer
Schaumkelle entfernen. Den Sirup weitere 10
Minuten kochen lassen und dann erkalten lassen
Zuckersirup ist für etwa 3 Rezepte ausreichend !

TEIG

700	Gramm	Schichtkäse
4		Eier
1	Pack.	Backpulver
300	Gramm	Mehl

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Schichtkäse in einem Sieb abtropfen lassen. Dann mit den Eiern, dem Backpulver und dem Mehl gründlich verrühren. Ein gebuttertes Backblech mit etwas Mehl bestäuben und walnußgroße Stücke in genügend großem Abstand daraufsetzen. Die Plätzchen im Backofen in 30 Minuten recht braun backen. Dann herausnehmen und erkalten lassen.

Den Zuckersirup zubereiten und nach dem Kochen etwas erkalten lassen. Das erkaltete Gebäck mit einer Gabel einstechen und in den Sirup geben. Alle Gebäckteile im geschlossenen Topf etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Das Gebäck auf eine Servierplatte geben und den restlichen Sirup darübergießen.