

# Simit - Sesamringe auf Türkische Art

Kategorien: Land, Türkei, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

## *SESAMRINGE AUF TÜRKISCHE ART UND WEISE*

---

1	Glas	Wasser
1	Glas	Milch
1	Glas	Öl
1	Würfel	Hefe
1	Essl.	Salz
2	Essl.	Zucker
1		Eiweiß
		Sesam
500	Gramm	Mehl, evtl. etwas mehr oder weniger, kommt auf Die Glasgröße an

### Anleitung:

Zuerst werden alle Zutaten, außer Eiweiß und Sesam, zu einem Teig geknetet. Dieser Teig wird in kleine oder große Kugeln unterteilt. Am besten ist es immer, wenn die Kugeln ungefähr so groß sind, dass, wenn man diese ausrollt, eine runde Form mit einem größeren Glas ausgestochen werden kann. Die mit dem großen Glas ausgestochenen, runden Teigformen werden nochmals in der Mitte mit einem kleineren Glas ausgestochen, sodass am Ende ein Ring übrig bleibt. Mit dem Restteig kann man noch übrige Ringe ausstechen. Dann wird das Eiweiß mit etwas Wasser schaumig gerührt. Erst werden die Ringe in dem Eiweiß gedreht, darauffolgend in dem Sesam. Alles wird auf ein Blech mit Backpapier gelegt. Nun werden die Ringe im auf 180°C vorgeheizten Ofen gebacken, bis diese knusprig braun geworden sind.

Da das Rezept ein uraltes türkisches Rezept ist, sind die Einheitsangaben in Glas (kleines Trinkglas) angegeben.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten