

## Kandil - Simidi (Kandil-Ringe mit Sesam)

Kategorien: Plätzchen, Land, Türkei

Zutaten für: 4 Portionen

1	Prise	Salz
1	Essl.	Mahlep - Pulver aus Steinweichseln - also Wildkirschen
2	Essl.	Honig, warm
10	Teel.	Sesam
60	Gramm	Butter, zerlassen
0,13	Ltr.	Wasser lauwarm
25	Gramm	Hefe
2		Eigelb
500	Gramm	Mehl
1	Ltr.	Kochendheisses Wasser - ca Menge

### Anleitung:

Dieses nur wenig süsse Gebäck wird vor allem während der moslemischen Kandil-Feiertage angeboten; daher der Name. Die Hefe zerbröckeln und in das lauwarme Wasser einrühren. Mehl und Hefewasser in eine Schüssel geben und gründlich verarbeiten. Die zerlassene Butter, Salz, Honig und das Mahlep einkneten. Zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig in gleich grosse Stücke aufteilen und zu Würstchen rollen. Mit einer Schaumkelle jedes Plätzchen einzeln 1/2 Minute in das kochendheisse Wasser eintauchen, danach zuerst in Eigelb und dann im Sesam wälzen. Den Backofen auf 175 Grad Celsius einschalten und die Plätzchen in ca. 30 Minuten knusprig braun backen.