

Hefe-Marzipan-Schnecken

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

- 500 g Mehl und Mehl für die
-Arbeitsfläche
- 1 ts Salz
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 2 tb Pflanzenöl
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 3/4 l Milch
- 3 tb Kümmel, schwarzer
- 125 g Butter
- 3 Tomaten, mittelgroße
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni, grüne, scharfe
-(evtl. mehr)
- 2 Zweige Minze, frische oder
-frischer Koriander
- 1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlener
- 1 Msp. Pfeffer, schwarzer a.
-d. Mühle

Ein raffiniertes Gericht aus Brot, nach dem Rezept von Alia Al-Matari, der Frau des Botschafters der Republik Jemen in Bonn.

1. Für die Fladen das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz zufügen. Die Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen, Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig gut kneten, zugedeckt an warmem Platz 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig wieder kneten und in 8 gleiche Stücke teilen. Diese auf bemehlter Fläche zu runden Fladen von 16 bis 18 cm ausrollen.

3. Eine beschichtete Pfanne sehr dünn mit Öl einpinseln und die Fladen bei guter Mittelhitze von beiden Seiten goldgelb braten. Auf einer Platte abkühlen lassen.

4. Für eine Kümmelsauce 3 Eier mit Milch, Salz und 2 EL schwarzem Kümmel verquirlen. Die Butter schmelzen. Einen Topf mit Durchmesser der Fladen leicht erwärmen. 1/3 der Sauce hineingießen. Ein Fladenbrot erst in die restliche Sauce eintauchen, dann in den Topf legen. Auf die Oberfläche etwas Butter träufeln. Alle weiteren Fladen eintauchen, auflegen und mit Butter beträufeln. Restliche Sauce am Rand des Fladenbrotstapels zugießen.

5. Eigelb auf dem obersten Fladen verteilen, mit restlichem Kümmel bestreuen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten kochen. 10 Minuten auf der

ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen.

6. Für eine kalte Tomaten-sauce Tomaten häuten und würfeln. Knoblauch hacken. Peperoni entkernen. Alles im Mixer pürieren. Minze oder Koriander fein hacken, mit Gewürzen und Salz unter die Sauce rühren, abschmecken und zu den Fladen servieren.

:Notizen (*) :

: : Quelle: Stern 43 / 98

:Notizen (**) :

: : Aufbereitet von Lothar Schäfer