

Hier und heute

Türkische Sesamkringel und Sauerkirschenkonfitüre

Er ist das „Brot Istanbuls“ – „Simit“ – der türkische Sesamkringel. Unsere Expertin für die türkische Küche, Yelda Yilmaz, zeigt, wie Sie das köstlich fluffige Hefengebäck zu Hause nachbacken und toppt es mit einer schnell gekochten türkischen Sauerkirschenkonfitüre.

Das Rezept

(von Yelda Yilmaz für acht bis zehn Stück)

Zutaten

- 10 g frische Hefe oder 1/2 Packung Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL feines Meersalz
- 500 g Weizenmehl, Type 550
- 125 g Traubensirup (Pekmez im türkischen Supermarkt)
- 50 ml Wasser
- 1 EL Mehl
- 150-200 g geröstete oder ungeschälte Sesamsamen

Zubereitung

Die Hefe in einer Rührschüssel mit dem Wasser vermengen und ziehen lassen. Nun Mehl und Salz dazugeben. Mit der Küchenmaschine erst bei kleiner Geschwindigkeit zu einem Klumpen verarbeiten, dann bei mittelhoher Geschwindigkeit ca. zehn Minuten kneten, bis der Teig elastisch und weich ist.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und an einem Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen Traubensirup, Wasser und Mehl in einer flachen, halbhohen Schüssel vermengen. Den Sesam in eine andere Schale geben. Beides zur Seite stellen.

Ofen auf 280 Grad vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und bereitstellen.

Den Teig nun nochmals durchkneten, damit die Gase verpuffen, und in etwa 50 Gramm schwere Stücke teilen. Jede Teigkugel einzeln zu einem dünnen, langen Strang ausrollen, ca. 45 Zentimeter lang.

Die Stränge mit minimalem Abstand nebeneinander legen, an einem Ende gut zusammendrücken, dann in entgegengesetzter Richtung von jedem Ende aus rollen und die Enden zu einem Ring zusammenlegen.

Jeden Teigring erst komplett in die Pekmez-Wasser-Mischung tauchen, abtropfen lassen und dann vorsichtig im Sesam wälzen. Mit den Händen behutsam den Sesam andrücken. Dabei den Durchmesser auf ca. zwölf Zentimetern bringen.

Auf den Backblechen verteilen, darauf achten, dass zwischen jedem Ring genug freier Platz bleibt.

Ofen auf 230 Grad herunter drehen. „Simit“ 15 bis 20 Minuten backen oder bis die Ring goldbraun und durchgebacken sind.

Am besten schmecken sie noch lauwarm und am selben Tag, lassen sich aber auch bestens einfrieren. Dazu schmecken türkischer Tee, Tomaten, Gurken und Oliven. Aber auch jede Art von Dip passt. Die Sesamkringel lassen sich auch prima in Suppe tunken und als Brotbeilage essen.

Hier und heute



Schnelle Sauerkirschenkonfitüre (Vişne Reçeli)

Das Rezept

(für vier Gläser à 200 ml)

Zutaten

- Ca. 900 g ungezuckerte Sauerkirschen oder Schattenmorellen aus dem Glas, alternativ TK-Sauerkirschen
- 500 g Zucker (falls die Kirschen gezuckert sind, ggf. anpassen)
- Saft und Zeste einer kleinen Bio-Zitrone
- 1 EL Essig (Apfel oder Weißwein)
- Mark einer Vanilleschote (alternativ Bourbon-Vanille)
- optional: Agar Agar zum Andicken

Zubereitung

Die Kirschen sieben und in einen großen Topf geben. Zucker dazugeben und ca. 15 Minuten stehen lassen.

Saft und Schale der Zitrone, Vanillemark und Essig dazugeben und alles zum Kochen bringen.

Bei mittlerer Hitze ca. 45 bis 60 Minuten köcheln lassen.

Fertig ist die Konfitüre, wenn sie die Gelierprobe besteht: ist sie zu flüssig, können Sie noch etwa einen Teelöffel Agar Agar einrühren und die Konfitüre etwa zwei Minuten weiterköcheln lassen. Aber nicht wundern: Erst beim Abkühlen wird Agar Agar fest.

Die Sauerkirschenkonfitüre in sterilisierte Gläser abfüllen und luftdicht verschließen.