PASKALYA ÇÖREĞİ (ALMAN)

20 dilim için malzeme
400 g un,
1 paket maya,
75 g şeker,
250 ml ılık süt,
1 paket vanilyalı seker,
1 tutam tuz,
75 g eritilmiş tereyağı ya da margarin,
100 g müsli.
Fazladan:
4 boş yumurta kabuğu (yarım),
sürmek için konsantre süt,
1 yemek kaşığı pudra sekeri,
4 katı renkli yumurta.

Unu bir kaba süzün, ortasında havuz açın, mayayı küçük parçalar halinde havuzun içine atın. Az şeker ve ılık sütü ilave edin ve hafif karıştırın. Kabın üstünü örtün ve sıcak bir yerde yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın. Kabardıktan sonra kalan şekeri, vanilyayı, tuzu ve sütte eritilmiş tereyağı ilave edin. Hamur yoğurun. Hamuru tekrar dinlenmeye alın. 2 misli kabardığı zaman müsli karıştırın. Hamurdan 3 rulo yapın, ruloları saç örgüsü gibi örün. Yarım yumurta kabuklarını hamurun üstüne bastırın, konsantre süt sürün. 30 dakika daha kabarmaya bırakın.
Fırını 200-225 derecede ısıtın ve yaklaşık olarak 30 dakika pişirin. Pudra şekeri serpiştirin, yumurta kabukların çıkartın, renkli yumurtaları çukurların içine oturtun.

ML® Paskalya Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19018 • adı:Paskalya Çöreği (Alman) • gönderen:Serpil Korcan • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:53