



Simit mit schokoladigem Hummus



Rezeptinfo

Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 55 Min. Gehzeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 1753 kJ, 419 kcal, 66 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 14 g Fett, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zutaten

Für den Teig

400 g	Weizenmehl (Type 405) + etwas Mehl zum Bestäuben
1/2	Würfel Hefe
250 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Salz
1/2 TL	Zucker

Für die Glasur

150 ml	Wasser
140 g	Traubensirup
1 EL	Mehl
200 g	heller Sesam

Für den Schoko-Hummus

1 Dose	Kichererbsen
5	entsteinte Datteln
30 g	Kakaopulver
4 TL	Ahornsirup
2 EL	Erdnussmus
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

Zubereitung

Liebst du die türkische Küche genauso sehr wie wir? Dann haben wir genau das Richtige für dich! Unser leckeres Simit-Rezept lässt dich garantiert auf Wolke 7 schweben. Simit ist ein ringförmiges Hefeteiggebäck mit Sesam. Die türkischen Sesamringe sind super knusprig und schmecken noch besser, wenn man sie vorher in Hummus eindippt! Wir zeigen dir daher nicht nur, wie du den Teig für die Sesamringe zubereitest und in Form bekommst, sondern ebenfalls ein easy Rezept für süßen Schoko-Hummus. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Für den Teig die Hefe mit dem Zucker in lauwarmes Wasser bröseln und einrühren. Dann gibst du Mehl und Salz in eine Rührschüssel und vermischt alles. Jetzt gibst du das Hefewasser dazu und lässt alles mithilfe einer Küchenmaschine verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nun kannst du den Teig mit den Händen zu einem runden Teigling formen und eine Schüssel mit Mehl bestäuben. Die Teigkugel in die Schüssel legen und mit einem feuchten Küchentuch für ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du für den Schoko-Hummus die Kichererbsen abgießen und die Datteln grob hacken. Dann zusammen mit dem Kakao, dem Ahornsirup, dem Erdnussmus, einer Prise Zimt und Salz und ca. 60 ml Wasser in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser dazugeben.

Step 3:

Im nächsten Schritt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und daraus je ca. 65 g dicke Teiglinge formen. Dann rollst du mit den Händen ein Teigling von innen nach außen zu einem langen, dünnen Strang aus. Dazu solltest du die Arbeitsfläche bemehlen und die Hände etwas nass machen. Jetzt die zwei Endstücken zusammenlegen und dabei einen Finger zwischen die Lasche stecken. Nun die beiden Teigstränge mit den Händen zwirbeln und das Endstück durch die Lasche legen, etwas zusammendrücken und zu einem Ring formen. Den Ring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Diesen Vorgang wiederholst du mit den anderen Teiglingen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Als nächstes den Traubensirup, das Mehl und das Wasser in einer Schüssel verrühren. Jetzt einen Teigring vollständig nacheinander in das Traubensirup-Gemisch eintunken und danach in einem tiefen Teller mit Sesam von beiden Seiten wälzen. Das wiederholst du mit den anderen Ringen, dabei die Sesamringe auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche aufteilen. Zum Schluss die Sesamringe 10 Minuten ruhen lassen und nach und nach im Ofen für ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und mit dem Schoko-Hummus servieren.