

Dilber Dudaghi – «Die Lippen einer Schönen»

Rezept und Zubereitung
von Tina L. und Esther C. Graf
Foto: Antonio Mollo

Zutaten:

7 Esslöffel Butter

2 Eier

1 Eigelb (zusätzlich)

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zitronensaft

2 1/4 Tassen Zucker

1 1/2 Tassen Mehl

1 3/4 Tassen Wasser

1 1/4 Tassen Margarine

Zucker, etwas Wasser und Zitronensaft mischen und 15 Minuten kochen. Abkühlen lassen. In einem anderen Gefäss Butter erhitzen, bis sie sich zu bräunen beginnt, 1 3/4 Tassen Wasser

und das Salz zugeben, umrühren und zum Kochen bringen. Unterdessen Mehl in etwas Wasser anrühren und in das kochende Wasser Butter giessen. Alles 5–7 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen, dann die zwei Eier und das zusätzliche Eigelb zufügen und alles durchkneten. Ev. noch etwas



Mehl zugeben. Nun den Teig in walnussgrosse Stücke aufteilen, diese Teigstückchen mit den – vorher mit Öl angefeuchteten – Fingern zu langen, dünnen Rollen formen und zu «Lippen» (wie einen herzförmigen Mund) zusammenlegen. Unterdessen die Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen und dann die «Teiglippen» im heissen Fett auf beiden Seiten schön braun backen. Aus der Pfanne nehmen, auf Fliesspapier (Küchenkrepp) das Fett abtropfen lassen und das Gebäck ganz zum Schluss für 15 Minuten in den inzwischen erkalteten Zuckersirup legen. Herausnehmen, abtropfen und den Zuckerguss antrocknen lassen. En Guete!