

Aghi Gesgoudz

salzige armenische Osterplätzchen

- 3,5 - 4 Becher (250 ml) Mehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- ¾ Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Mahlep (Steinweichsel gemahlen, gibt es in türkischen Läden)
- ½ Becher gesalzene Butter (oder etwas mehr Salz), geschmolzen
- 1 Becher Pflanzenöl (Rapsöl z.B.)
- 1 Becher Joghurt
- zum Bestreichen: 1 Ei, 1 Esslöffel Wasser, etws Zitronensaft
- Sesam und Schwarzkümmelsamen zum Bestreuen

3 Tassen Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Mahlab in einer Schüssel vermischen. Butter, Öl und Joghurt in die Rührschüssel geben und alles vorsichtig mixen, bis sich alles zu verbinden beginnt. Dann den Mixer auf der niedrigsten Stufe laufen lassen und die Mehlmischung nach und nach hinzufügen, ggf. zusätzlich ½ bis 1 Tasse Mehl, um einen nicht klebrigen, weichen und dennoch geschmeidigen Teig zu erhalten. Zu einer Kugel formen, zudecken und 30 Minuten lang kalt stellen.

Die Eimischung vorbereiten: das Ei mit Wasser und Zitronensaft verquirlen. Ofen auf 160°C vorheizen.

Den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben, vierteln und in insgesamt 72 Stücke teilen. Jede Kugel zu einer langen Schlange rollen, zur Hälfte falten und zu einem gedrehten Strang formen. Auf zuvor vorbereitete Backbleche legen. Mit der Eimischung bepinseln und nach Wunsch mit Samen bestreuen. 20 bis 25 Minuten leicht goldbraun backen und vollständig auskühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

Aghi Gesgoudz

Armenian Salty Easter Cookies

- 3,5 -4 cups flour
- 1 tablespoon baking powder
- ¾ teaspoon salt
- 3 tablespoons icing sugar
- 1 teaspoon mahlab (available in Turkish shops)
- ½ cup salted butter (ora little bit more salt) melted
- 1 cup vegetable oil
- 1 cup yoghurt
- egg wash: 1 egg, 1 tablespoon water, some drops lemon juice
- sesam and black caraway seeds for sprinkling

Combine 3 cups flour, baking soda, salt sugar and mahlab into a bowl and whisk. Add butter, oil and yoghurt into your mixer bowl and mix gently until all begins to combine. Keep mixer running on the lowest setting and add flour mixture in increments. Add an additional ½ to 1 cup flour to obtain a non-sticky soft yet pliable dough. Form into a ball, cover and chill for 30 minutes.

Prepare egg wash by whisking the egg with water and lemon juice. Preheat oven to 160°C.

Transfer dough onto a clean working surface and divide into quarters, divide to get 72 pieces. Roll each ball into a long log, fold in half then form a twisted rope. Transfer onto previously prepared baking sheets. Lightly brush with egg wash and sprinkle on seeds if desired. Bake 20 to 25 minutes until lightly golden and cool completely. Store in an airtight container.



Aghi Gesgoudz

Biscuits salés de Pâques arméniens

- 3,5 -4 tasses de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- ¾ cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de Mahlep (disponible dans les magasins turcs)
- ½ tasse de beurre salé (ou un peu plus de sel), fondu
- 1 tasse d'huile végétale (huile de colza par exemple)
- 1 tasse de yaourt
- à badigeonner : 1 œuf, 1 cuillère à soupe d'eau, un peu de jus de citron,
- graines de sésame et de cumin noir à saupoudrer

Mélangez 3 tasses de farine, la levure chimique, le sel, le sucre et le mahlab dans un bol. Ajoutez le beurre, l'huile et le yaourt dans le bol du robot et mélangez doucement jusqu'à ce que tout commence à se combiner. Faites ensuite tourner le robot à la vitesse la plus basse et ajoutez le mélange de farine petit à petit, en ajoutant ½ à 1 tasse de farine si nécessaire, pour obtenir une pâte non collante, souple et pourtant lisse. Formez une boule, couvrez et laissez refroidir pendant 30 minutes.

Préparer le mélange d'œufs : fouetter l'œuf avec de l'eau et du jus de citron. Préchauffez le four à 160°C.

Placez la pâte sur un plan de travail propre, divisez-la en quatre et coupez en 72 morceaux en tour. Roulez chaque boule comme un long fil, pliez en deux et formez une corde tordue. Placez-les sur des plaques de cuisson préparées. Badigeonnez avec le mélange d'œufs et saupoudrez de graines si vous le souhaitez. Cuissez au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soit légèrement dorés et laissez refroidir complètement. Conserver dans un récipient hermétique.