



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Mastixplätzchen

Sakızlı Kurabiye



1 Pkg Margarine  
2 ½ Teegläser Puderzucker  
1 TL Karbonat  
3 Mastix  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für die Füllung:  
½ Teeglas Puderzucker

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker mit einem Mixer bearbeiten bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- # Zerstampfte Mastix, Karbonat und unter Kneten dem Mehl hinzugeben bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Den Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Danach mit den gewünschten Plätzchenformen die Plätzchen zubereiten.
- # Die Plätzchen in eine leicht eingefettete Backform mit ein wenig Abstand einreihen und im zuvor 190 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Die Plätzchen aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Mastix wird hauptsächlich in Çeşme einem Bezirk von Izmir produziert.