



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

Mandelstücke

Badempare



1 ½ Teegläser Olivenöl
200 g Margarine
2 Teegläser Puderzucker
7 Teegläser Mehl
1 Glas Mandel
Für die Füllung:
1 EL Puderzucker

- # Die Mandeln ein paar Minuten in kochendes Wasser geben und die Mandeln danach enthäuten. Die Mandeln können feucht sein, deshalb können diese ohne Zugabe von Öl in einer Pfanne leicht geröstet werden.
- # Danach in einem Mixer mahlen.
- # In einer Rührschale 6 Gläser gesiebtes Mehl, Puderzucker, in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Olivenöl kneten.
- # Der Teig braucht einige Zeit bis es eine gute Masse erhält und deshalb kann die Restmenge von einem Glas Mehl je nach Bedarf nach und nach hinzugegeben werden.
- # Wenn die Teigmasse eine gute Konsistenz hat, dann die gemahlene Mandeln untermischen.
- # Bevor man die Plätzchen formt den Backofen auf 190 einschalten.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kügelchen formen und anschliessend flach drücken.
- # Die zubereiteten Plätzchen mit ein wenig Abstand in ein leicht eingeeöltes Blech einreihen. Den Backblech in das Backofen schieben und gelblich backen.
- # Nachdem die Plätzchen leicht abgekühlt sind, dann mit Puderzucker bestreuen und anschliessend servieren.

Tipp: Diese Plätzchen können auch mit der gleichen Menge Haselnüssen zubereitet werden.