



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

Felsenplätzchen

Kaya Kurabiye



150 g Margarine
1 ½ Teegläser Zucker
½ Teeglas Öl
1 Teeglas Korinthen
1 Teeglas gehackte Walnüsse
1 Ei
1 KL Zimt
1 kleine Prise Salz
1 Pkg Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl

- # In eine tiefe Schale Margarine, Ei und Zucker geben. Mit dem Mixer oder einem Schneebesen bearbeiten bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- # Danach Öl, Zimt und Salz hinzugeben und nochmals vermischen. Unter Kneten nach und nach Mehl hinzugeben bis eine mittelweiche nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse formen und Backpulver hinzugeben.
- # Dazu gewaschene und abgetropfte Korinthen und gehackte Walnüsse hinzugeben und kneten bis die Zutaten homogen in der Teigmasse verteilt ist.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen, zu Kugel formen und in ein leicht eingefettes Backblech legen.
- # Die Plätzchen in den zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen schieben und rosarot backen.
- # Lauwarm oder klat servieren.

Tipp: Felsenplätzchen ist knackig und nicht wie sein Name vermuten lässt hart.