



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

Plätzchen mit Sesamkörner und Zitrone

Susamlı Limonlu Bisküvi



½ Pkg Margarine
1 Eigelb
½ Teeglas Öl
1 EL Joghurt
1 EL Zitronensaft
1 gehobelte Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Glas Puderzucker
3 – 3 ½ Gläser Mehl
Für die Füllung:
1 Teeglas Sesamkörner
1 Eiweiss

- # In einer Rührschüssel mit einem Mixer oder einem Schneebesen Eigelb, in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Joghurt und Zitronensaft zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Puderzucker, Salz, gehobelte Zitronenschale und nach und nach Mehl hinzugeben und kneten bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entsteht.
- # Anschliessend auf einer mehligten Unterlage mit dem Nudelholz in einer Dicke von einem halben Zentimeter ausrollen. Mit einer Stechform oder einem Glas die Plätzchen ausstechen.
- # Die Plätzchen zuerst in Eiweiss dunkeln und anschliessend in Sesamkörner und in ein eingeöltes Backblech einreihen. Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Ohne die Zugabe von Zucker und gehobelter Zitronenschale, kann durch die Erhöhung der Salzmenge Salzplätzchen zubereitet werden.