



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

Jumbobiskuit mit Kartoffel

Patatesli Jumbo Bisküvi



5 mittel grosse Kartoffel
1 Glas Milch
1 Glas Zucker
2 EL Butter
4 ½ Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
½ Teeglas Salz

Butter zum Schmelzen bringen und erhitzen und abkühlen lassen. Kartoffel kochen, schälen und hobeln. In eine tiefe Schale füllen, Milch hinzufügen und vermischen.

In eine andere Schale die trockenen Zutaten, gesiebtes Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Zucker und Salz hinzugeben und vermischen.

In die Kartoffelmischung die abgekühlte Butter hinzugeben. Danach die Trockenzutaten unter Umrühren langsam hinzugeben.

Die mittel weiche Teigkugel auf einer mehligem Unterlage mit dem Nudelholz in der Dicke des kleinen Fingers ausrollen. Mit einem weiten Glasmund ausstechen.

Die Biskuits in ein eingeeiltes Backblech legen und in den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und rosarot backen.

Die Jumbobiskuits nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Die Kartoffel verleiht dem Teig eine Elastizität.