



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

Schneebiskuits

Karyağdı Bisküvisi



1 Pkg Butter
1 Glas Puderzucker
1 Glas Maisstärke
2 Gläser Mehl
1 TL Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
½ TL Salz
2 EL Kakao
Für die Füllung:
2 EL Puderzucker

- # Weiche Butter und Puderzucker mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Kakao, Stärke, Salz, 1 Glas Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und kneten.
- # Die Restmenge Mehl nach und nach hinzugeben und kneten, den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- # Ein mittel grosses Backblech einölen. Den Teig in das Blech platzieren und mit den Fingerspitzen fest drücken und in der Größe einer halben Streichholzschachtel zuschneiden.
- # Die Plätzchen in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 15 Minuten backen.
- # Im heißen Zustand an den Schnittstellen nochmals nachschneiden und mit Puderzucker bestreuen.
- # Kalt servieren.

Tipp: Nachdem die Biskuits aus dem Backofen herausgenommen wurden sind sie weich und können deshalb leicht durchgeschnitten werden.