



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

## Biskuits aus Maismehl

Mısır unlu Bisküvi



½ Pkg Margarine  
2 Gläser Maismehl  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 KL Essig  
½ EL Salz  
1 Glas Puderzucker  
Aufnehmbare Mehl  
1 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
Für die Füllung:  
1 Eiweiss

- # In eine Rührschüssel weiche Margarine, Ei, Eigelb, Essig und Puderzucker hinzugeben und mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Vanillezucker, mit einer handvoll Mehl vermischtes Backpulver und nach und nach gesiebtes Mehl hinzugeben und zu einer nicht an der Hand klebenden Teigmasse kneten.
- # Die Teigmasse in eine Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- # Nach dieser Zeit auf einer mehligten Unterlage mit dem Nudelholz in einer Dicke von einem halben Zentimeter ausrollen. Mit dem Mund eines runden Teeglases ausstechen. Die Plätzchen in eine mit Backpapier belegtes Backblech einlegen.
- # Mit Eiweiss bestreichen und in die Mitte Teigkugelchen in der Grösse einer Haselnuss platzieren.
- # Das Blech in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und rosarot backen.

**Tipp:** Bei der Zubereitung der Biskuits kann anstelle des Essigs auch Zitronensaft verwendet werden. Essig und/oder Zitronensaft verleiht den Plätzchen die entsprechende Knusprigkeit.