



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

---

## Bombastische Brünette

Esmer Bomba



1 Pkg Butter oder Margarine  
1 ½ Gläser Puderzucker  
2 EL Kakao  
1 Teeglas Milch  
1 Teeglas Kokosraspel  
2 Gläser Maisstärke  
1 TL Zimt  
1 TL Karbonat  
1 KL gehobelte Orangenschale  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für die Füllung:  
1 Eiweiss  
1 Teeglas Sesamkörner  
½ Teeglas Kokosraspel

- # Weiche Butter, Puderzucker und Kakao mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Die restlichen Zutaten und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis man eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse erhält.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zu Kügelchen formen.
- # Zuerst in Eiweiss, dann in Sesamkörner und Kokosraspel dunken und in ein eingeöltes Backblech legen.
- # In das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen schieben und backen bis die Plätzchen risse bekommen.

**Tipp:** Maisstärke führt dazu, dass die Plätzchen knusprig werden.