



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

Rollplätzchen mit Mandeln

Bademli Rulo Kurabiye



1 Pkg Margarine
2 EL Sonnenblumenöl
1 ½ Gläser Puderzucker
½ Glas Joghurt
1 Glas Maisstärke
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
2 KL Zimt
1 ½ Teeläser gehackte Mandel
2 EL Zucker

- # Weiche Margarine in eine Rührschale geben. Puderzucker, Sonnenblumenöl und Joghurt hinzugeben. Mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Danach Maisstärke, Vanillezucker, Backpulver und unter Kneten Mehl hinzugeben bis eine nicht mehr eine an der Hand klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen und danach in acht gleich grosse Stücke aufteilen.
- # Jedes Teigstück in der Grösse eines Desserttellers ausrollen. Mit der Mischung aus Mandel, Zucker und Zimt belegen.
- # Den Teig zu einem nicht zu festen Rolle zusammen rollen. Mit dem Messer einen Fingerbreit zuschneiden.
- # Die Plätzchen auf das eingölte Backblech vertikal platzieren.
- # Das Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Plätzchen rosarot backen.

Tipp: Wenn bei der Zubereitung Margarine und Öl verwendet wird, dann werden die Plätzchen knusprig.