



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

---

## Quadratisches Biskuits mit Walnüssen

Cevizli Kare Bisküvi



1 Pkg Margarine  
2 Ei  
1 ½ Gläser Puderzucker  
2 EL Kakao  
1 Glas Maisstärke  
1 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für die Füllung:  
7-8 getrocknete Aprikosen  
1 Glas grob gehackte Walnüsse  
1 EL Kokosraspel

- # In eine Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker, Ei und Kakao geben. Mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Stärke, Salz, Vanillezucker, mit Mehl vermischtes Backpulver und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Den Teig in der Größe des eingölten Backblechs ausrollen und anschließend in das Backblech einlegen.
- # Mit Walnüssen, klein gehackten Aprikosen und Kokosraspeln homogen bestreuen und leicht aufdrücken damit diese verkleben.
- # Mit dem Messer quadratisch in der Größe einer Streichholzschachtel zuschneiden.
- # In den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 10-15 Minuten backen.
- # Nach dem Abkühlen servieren.

**Tipp:** Die Zutaten für die Oberfläche kann mit Sultaninen, Mandeln, Pistazien und anderen Zutaten stattfinden.