



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 Kako geben. Mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Stärke, Salz, Vanillezucker, mit Mehl vermischt Backpulver und nach und nach unter kneten Mehl hinzugen 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.