



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

Drei Plätzchen

Üç Kurabiye



1 Packung Margarine (250 gr.)
2 Gläser Speisestärke
1 Ei
1 Glas Puderzucker
½ Glas Milch
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Ausreichend Mehl
1 EL Kakao
1 Kaffeelöffel zermahlene Ingwer
1 Kaffeelöffel Zimt
Für die Oberfläche:
1 Tafel Bitterschokolade (80gr.)
1 EL Milch
Kokosraspel

In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine in eine tiefe Schale geben, Ei und Milch hinzugeben. Mit einem Rührbesen oder Handrührgerät schäumig rühren.

In diese Mischung Puderzucker, Speisestärke, Backpulver, Vanillezucker hinzugeben. In das ganze nach und nach Mehl unterrühren und es so lange kneten bis eine mittel-feste Masse entstanden ist.

Den Teig in drei gleichgroße Teile aufteilen. In das 1. Teil die Kakao hinzugeben und umrühren, in das 2. Teil Zimt und Ingwer hinzugeben und umrühren, in das 3. Teil wird nichts hinzugefügt.

Jede Teigmasse mit der Teigrolle nicht zu dünn ausrollen, den Teig mit den Plätzchenformen ausstechen und in ein eingefettetes Backblech legen. In einem mit 190 Grad vorgeheiztem Backofen die Plätzchen vorbacken bis sie eine weiße Farbe bekommen.

Während die Plätzchen abkühlen, die Schokolade und ein Eßlöffel Milch in einem Topf im Wasserbad bei mittlerer Hitze zum schmelzen bringen und geschmeidig rühren.

Den Schokoladenguss in ausreichender Menge auf die Plätzchen gießen. Bevor der Guss abkühlt Kokosraspel draufstreuen.

Den Guss fest werden lassen und servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung können Sie gerne auch weiße Schokolade und anstelle der Kokosraspel können Sie gerne fein zerhackte Wahnüsse verwenden.