



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

Einsame Herzen

Yalnız Kalpler



- 1 Packung Margarine
- 2 Eier
- 12 Mandeln
- 1 Glas Puderzucker
- 1 Glas Speisestärke
- 4 Gläser Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Für die Glasur:
- 40 g weisse Schokolade
- 1 ½ Gläser Puderzucker
- 1 EL Erdbeergetränkpulver
- 6 EL lauwarmes Wasser

- # Zur Vorbereitung Mandeln in kochendem Wasser für ein paar Minuten warten lassen, die Mandeln aus dem Wasser nehmen, enthäuten und feinhacken.
- # In eine Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter und Puderzucker hinzugeben und umrühren.
- # In diese Mischung Eier aufschlagen, umrühren und anschließend die feingehackten Mandeln, Speisestärke, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben und umrühren.
- # Nach und nach unter umrühren und kneten der Masse Mehl hinzufügen.
- # Den Teig 10-15 Minuten ruhen lassen und schließlich in 3 gleichgrosse Teile aufteilen.
- # Jedes Teigteil 0,5 cm dick ausrollen und mit herzförmigen Plätzchenformen ausstechen.
- # Plätzchen in eine leicht eingefettete Blechform platzieren. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen bis die helle Farbe gewahrt wird backen.
- # Plätzchen abkühlen lassen und währenddessen die Glasur vorbereiten. Die weisse Schokolade in einem Topf im Wasserbad bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen.
- # Nach dem Schmelzen vom Herd nehmen und wenn es lauwarm geworden ist Puderzucker, Erdbeergetränkpulver und Wasser hineinmischen.
- # Mit einem Pinsel die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. (Wenn die Glasur aushärtet nochmals im Wasserbad erhitzen.)
- # Einsame Herzen zum Aushärten nebeneinander in das Blech und später zum Servieren auf einen Servierteller legen.

Tipp: Diese Art von Beschichtung für Plätzchen und Kuchen werden Glasur genannt.