



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

Propeller

Pervane



½ Packung (125 g) Margarine
1 Ei
1 EL umgerührte Joghurt
1 ½ Teeläser Puderzucker
½ Teeglas Sonnenblumenöl
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 ½ EL Kakao
Ausreichend Mehl

- # Zuerst die Margarine erhitzen und dann lauwarm abkühlen lassen.
- # In eine Rührschüssel Sonnenblumenöl, Ei, Puderzucker, Joghurt und die geschmolzene lauwarme Butter mit einer Gabel oder Schneebesen gut zusammenmischen.
- # Darauf Vanillezucker, Backpulver und nach und nach unter umrühren Mehl hinzufügen bis eine mittelfeste Teigmasse entstanden ist.
- # Die Teigmasse in zwei gleichgrosse Teile aufteilen. In eines dieser Teile Kakao hinzufügen und gut durchkneten.
- # Beide Teigteile separat auf einer mehligten Ebene mit dem Nudelholz ausrollen, mit einem kleinen Teeglas kleine runde Teigteile ausstechen.
- # Zuerst die weisse runde Teigform auf die Arbeitsplatte legen und einfingerbreit versetzt die kakaohaltige runde Teigform drauflegen, dann eine weisse runde Teigform einfingerbreit versetzt drauflegen und schließlich wieder eine kakaohaltige runde Teigform einfingerbreit versetzt drauflegen.
- # Die vier versetzt aufeinander gelegten runden Teigformen nun beginnend bei der untersten Teigform zu einer Rolle zusammenrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden. Diesen Vorgang solange durchführen bis die gesamte Teigmasse verarbeitet ist.
- # Die Plätzchen mit der Schnittfläche auf einen eingefetteten Backblech mit wenig Abstand aufstellen.
- # Backblech in den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen geben und bis der weisse Teig gelblich geworden ist backen.
- # Die Plätzchen aus dem Backofen nehmen, im Backblech abkühlen lassen und dann in ein Servierteller geben.

Tipp: Bei der Zubereitung des Propellers wird keine Speisestärke verwendet. Durch die Speisestärke wird der Teig brüchig.