



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

Mehlplätzchen

Un Kurabiyesi



1 Pg Margarine
4 Kaffeetassen Mehl
3 ½ Kaffeetassen Maisstärke
2 Kaffeelöffel Puderzucker
1 Pg Vanillezucker
1 Prise Salz

- # Zuerst in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und das Puderzucker zu einer geschmeidigen Masse umrühren.
- # Dazu die anderen Zutaten hinzufügen und kneten.
- # Die homogene Masse für 1,5-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- # Die Plätzchen in walnussgroß formen in die leicht eingölte Backform geben.
- # Auf 200 Grad vorgeheiztem Backofen rosarot backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und die heißen Plätzchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp: Erst nach einer langen Knetzeit den Teig formen.