



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

---

## Nußzimtplätzchen

Tarçınlı Cevizli Kurabiye



1 Pg Margarine  
2 Teegläser Puderzucker  
4 Gläser Mehl  
3 Eier  
1 Pg Backpulver  
1 Pg Vanillezucker  
Für die Oberfläche:  
100 g Walnüsse  
1 EL Zimt

- # Das Eiweiß vom Eigelb trennen.
- # Zwei Eier, Eigelb, Margarine und Puderzucker vermischen.
- # Zu dieser Mischung Mehl, Backpulver und Vanillezucker geben und vermischen.
- # Vom Teig walnussgroße Stückchen entnehmen.
- # Diese Teile zuerst in Eiweiß und danach in die Walnuß-Zimtmischung dunken.
- # Die Plätzchen in das eingölte Backblech einreihen.
- # Im zuvor vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen.

**Tipp:** Der Backofen muß stark erhitzt werden, deshalb sollte der Bakofen min. auf 210 Grad eingeschaltet werden bevor man beginnt die Plätzchen vorzubereiten.