



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

Schneckenplätzchen

Burgulu Kurabiye



3 ½ Gläser Maisstärke
1 Pg in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine
2 Eier
2 Teegläser Puderzucker
2 Teegläser Mehl
1 TL Karbonat
2 EL Kakao

- # Alle Zutaten bis auf Stärke vermischen.
- # Den Karbonat nach und nach in diese Mischung unterrühren.
- # Den Teig in zwei gleichgroße Teile aufteilen, in eines dieser Teige Kakao hinzufügen.
- # Aus dem weißen Teig fingerlange Stäbe rollen.
- # Aus dem kakaohaltigen Teig ebenfalls fingerlange Stäbe formen.
- # Beide Stäbe von den Spitzen fassen und zu einem Zopf formen und die Enden durch drücken zusammenkleben.
- # Die Zöpfe in ein eingeeöltes Backblech legen. Im zuvor auf 210 Grad vorgeheizten Backofen backen bis das weiße sich nicht gelblich verfärbt.

Tipp: Damit das Karbonat nicht verklumpt wird er nach und nach untergerührt.