



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

Traubenplätzchen

Üzümlü Kurabiye



½ Pg Margarine
2 ½ Teegläser Puderzucker
2 Eier
1 Teeglas Trauben
1 Teeglas zermahlene Walnüsse
Aufnehmbare Menge Mehl
½ Pg Backpulver
1 Pg Vanillezucker

- # Puderzucker und Margarine zu einer homogenen Masse mit dem Mixer verarbeiten.
- # Trauben und Walnüsse hinzugeben und ein wenig umrühren.
- # Danach die restlichen Zutaten unterrühren.
- # Vom Teig je nach Wunschgröße Teile entnehmen und in die Wunschform formen.
- # In ein Backblech einreihen, in zuvor auf 200 Grad vorgeheiztem Backofen 17-20 Min. backen.

Tipp: In die Plätzchen kann auch Vanillezucker und Zitronenschalen hinzugegeben werden. In diesem Falle Margarine, Puderzucker und die Zitronenschalen zusammenmischen und erst danach die anderen Zutaten hinzugeben.