



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

Bunte Plätzchen

Alacalı Kurabiye



3 ½ Teegläser Maisstärke
½ Pg in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine
1 Ei
1 ½ Teegläser Puderzucker
1 Teeglas Mehl
½ TL Karbonat
1 EL Kakao
½ Pg Vanillezucker

- # Margarine, Zucker und Eier hinzufügen und vermischen.
- # In diese Mischung nach und nach Maisstärke unterrühren.
- # Schließlich Vanillezucker und Karbonat hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Den Teig in zwei gleichgroße Teile aufteilen.
- # In ein Teigteil Kakao unterrühren.
- # Nun hat man eine weiße und eine braune Teigmasse.
- # Von der weißen Masse eine halbe walnussgroße Masse entnehmen und zu einer Kugel formen.
- # Von der braunen Masse auch eine halbe walnussgroße Masse entnehmen und zu einer Kugel formen.
- # Beide Teigkugel nun ohne es zu vermischen zusammenkleben.
- # Den ganzen Teig auf diese Weise verarbeiten.
- # In ein eingeöltes Backblech einreihen. Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 Min. backen.

Tipp: Die eine Seite der Plätzchen ist weiß und die andere braun.