



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

Kokosplätzchen

Hindistancevizli Kurabiye



2 Eier
1 Teeglas Maisstärke
1 Teeglas Puderzucker
1 Teeglas Kokosraspel
½ Pg Margarine
½ Pg Backpulver
1 Pg Vanillezucker
1 TL-Spitze Salz
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Ein ganzes Ei, ein Eigelb, in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und Salz vermischen.
- # So viel Mehl hinzufügen bis ein nicht an der Hand klebender Teig entsteht, schließlich Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse kneten.
- # Vom Teig haselnußgroße Teile entnehmen, in Kokosraspel eindunken und in ein eingeeöltes Backblech einreihen.
- # Im vorgeheizten Backofen so lange backen, so dass noch Kokosraspel weiß bleiben.

Tipp: Kurz bevor die Plätzchen geformt werden den Backofen einschalten um die richtige Temperatur zu erhalten.