



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

Zitronenplätzchen

Limonlu Kurabiye



2 Eier
1 Pg Margarine
1 Glas Puderzucker
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Glas Maisstärke
1 Zitronenschale gerieben
½ TL Zitronensalz
1 Pg Backpulver

Zuerst in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker so lange mischen bis der Puderzucker gut untergemischt ist.

Eier, Zitronenschale, gut zerstampfter Zitronensalz, nach und nach Mehl und Stärke und schließlich Backpulver hinzugeben und zusammenkneten.

Wenn eine geschmeidige Teigmasse entstanden ist können Plätzchen je nach Wunsch geformt werden und in ein eingeeiltes Backblech eingereiht werden.

Bei 220 Grad weißbacken.

Nach Wunsch kann während die Plätzchen noch warm sind mit Puderzucker bestreut werden.

Tipp: Plätzchen haben eine lange Haltbarkeit, je länger sie stehen desto besser schmecken sie. Die Plätzchen können auch noch nach einer Woche verzehrt werden.