



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

Rote Plätzchen

Al Kurabiye



1 Ei
1 EL Tomatenmark
2 ½ Gläser Mehl
½ Pkg Margarine
½ Glas geriebener Weißkäse
1 TL Karbonat
1 TL Salz

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Eiweiß, Tomatenmark und Weißkäse gut vermischen.
- # Gesiebttes Mehl, Salz und Karbonat hinzufügen und gut zusammenkneten.
- # Teig 20 Min. ruhenlassen.
- # Aus dem Teig walnußgroße Stücke entnehmen, zu Stäbelformen, in zwei Falten und zu Zöpfe verdrehen oder beliebig formen und mit Abständen in ein Backblech einreihen.
- # Das Eigelb über die Plätzchen schmieren.
- # Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.

Tipp: Anstatt Tomatenmark kann auch Paprikamark verwendet werden um eine rote scharfe Plätzchen zu erhalten.