



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

Skandinavische Plätzchen

İskandinav Kurabiyesi



200 g Margarine
2 Eier
2 ½ Teeglas Puderzucker
2 Gläser Maisstärke
2 ½ Mehl
1 Teeglas Orangenschalenmarmelade
1 Teeglas getrocknete Trauben
½ Teeglas grob gemahlene Walnüsse
1 Pg Vanillezucker
1 Pg Backpulver

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine Puderzucker hinzugeben und gut vermischen.
- # Die gesamte Maisstärke und die Hälfte des Mehls dazugeben und kneten, danach nach und nach den Restmehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und kneten.
- # Getrocknete Trauben, Walnuß, abgetropfte und feingeschnittene Orangenschalen hinzugeben.
- # Bevor es durchgeknetet wird sollten die Zutaten durchmischt und homogen verteilt werden.
- # Teigmasse 15-20 Min. ruhen lassen. Walnußgroße Stückchen entnehmen, zuerst zu Kugeln formen und später zwischen den Handflächen zu Hamburgerklößchen formen.
- # Ohne das Backblech einzufetten die Plätzchen in ein Backblech einreihen. Bei 190 Grad 15 Min. im Backofen backen.

Tipp: Das ist eine norwegische Rezeptur.