



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

Raupenplätzchen

Tırtıl Kurabiye



3 Eier
1 Pg Margarine
2 Teegläser Puderzucker
1 Pg Backpulver
1 Pg Vanillezucker
1 Teeglas Öl
3 Gläser Mehl

- # 2 Gläser Puderzucker in eine tiefe Schale geben und die Eier hineinschlagen.
- # Nach dem ein wenig vermischt wurde in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben.
- # Restmehl nach und nach unterrühren.
- # Die Mischung in die Sahnepumpe einfüllen und in ein nicht eingefettetes Backblech 4-5 cm lange Stückchen hineinpressen.
- # Im auf 170 Grad vorgeheiztem Backofen rosarot backen.
- # Nach dem abkühlen kann es Tage nach der Zubereitung auch noch verzehrt werden.

Tipp: Der Teig der Raupenplätzchen ist ein wenig weicher wie der der normalen Plätzchen.