



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

Apfelplätzchen

Elmalı Kurabiye



½ Pg Margarine
1 Teeglas Öl
1 Teeglas Joghurt
1 Glas Puderzucker
½ Pg Backpulver
1 Pg Vanillezucker
4 Gläser Mehl
Für die Füllung:
3 mittelgroße Apfel
2 EL getrocknete Trauben
1 EL Zucker
1 TL Zimt

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker gut vermischen.
- # Öl und Joghurt hinzufügen und vermischen.
- # Wenn alle Zutaten gut vermischt wurden, dann nach und nach Mehl hinzufügen und schließlich Vanillezucker und Backpulver hinzufügen.
- # Den Teig zugedeckt ruhen lassen.
- # Währenddessen die Äpfel schälen, hobeln oder reiben, Zucker und getrocknete Trauben hinzugeben und auf mittlerer Hitze 5-10 Min. kochen.
- # Die Apfelfüllung vom Herd nehmen und mit Zimt würzen und abkühlen lassen.
- # Vom Teig etwas größere Stücke wie eine Walnuß entnehmen und mit den fingerspitzen etwas größer wie eine Teeglasuntertasse formen.
- # Die eine eHälfte des Teigs mit der Apfelfüllung belegen und die leere Hälfte drüberlegen und mit den Fingern an den Rändern zusammendrücken und verkleben.
- # Plätzchen auf eine eingeeöltes Backblech einreihen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen weiß backen.
- # Vom Backofen nehmen und die warmen Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.
- # Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Wenn die Äpfel ein wenig säuerlich sind, dann wird der Geschmack der Plätzchen anders.