



Kremeplätzchen

Kremalı Kurabiye



Für die Kreme:

- 1 Glas Milch
- 1 EL Maisstärke
- 5 EL Zucker
- 1 EL Kakao
- 1 Pg Vanillezucker

Für den Teig:

- 1 Pg Margarine
- 1 Glas Puderzucker
- 3 EL Joghurt
- 3 ½ Gläser Mehl
- 1 Pg Backpulver

- # Zuerst die Kreme zubereiten, hierzu in einen kleinen Topf kalte Milch, Stärke, Zucker und Kakao einfüllen und zuerst kalt umrühren. Dann auf mittlerer Hitze auf den Herd stellen und ständig umrühren bis eine puddingfeste Konsistenz erreicht wird, danach vom Herd nehmen und Vanillezucker einrühren und abkühlen lassen.
- # Währenddessen in eine Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker geben und beide Zutaten gut vermischen.
- # Dazu Joghurt, Mehl und Backpulver geben und bis eine geschmeidige Masse entsteht kneten.
- # Den Teig 10 Min. bedeckt ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit walnußgroße Stücke entnehmen und mit den Fingerspitzen den Teig so groß wie eine Teeglasuntertasse formen. In die Mitte des ausgerollten Teigs von der abgekühlten Kreme einen Kaffeelöffel geben. Von außen in die Mitte den Teig zusammenschlagen und mit den Handflächen zu Kugeln formen.
- # Auf diese Weise etwa 25 Plätzchen zubereiten. In ein eingeöltes Backblech einreihen.
- # Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Backofen ausschalten und weitere 10 Minuten die Plätzchen im Backofen stehen lassen.
- # Bevor die Plätzchen abkühlen mit dem Gemisch aus Vanillezucker und Puderzucker bestreuen. Lauwarm servieren.

Tipp: Die Kreme der Plätzchen muß unbedingt mit Stärke zubereitet werden. Maismehl führt zu einer weichen Konsistenz und hier nicht geeignet.