



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

Opas Plätzchen

Dedem Kurabiyesi



1 Pg Margarine
4 Eier
1 ½ Gläser Zucker
6 Gläser Mehl
1 Teeglas Karbonat
50 Mandelkerne

- # Zucker und Ei wie bei der Zubereitung eines Kuchens mit dem Mixer bearbeiten.
- # Nach dem Schmelzen des Zuckers in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine hinzufügen und mit den Fingerspitzen zusammenmischen.
- # Auf diese Mischung nach und nach Mehl einsieben und kneten und schließlich Karbonat hinzufügen und zu einem geschmeidigen mittelfesten Teig kneten.
- # Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, danach walnußgroße Stücke entnehmen und mit den Handflächen zu Kugeln formen.
- # Die ganzen Plätzchen auf diese Weise zubereiten und dann anschließend in ein eingöltes Backblech einreihen.
- # In die Mitte jedes Plätzchens mit der Spitze nach oben eine Mandel eindrücken.
- # Auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten bis es eine rosarote Farbe erhält backen.
- # Plätzchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Wenn das Zucker nicht ganz geschmolzen ist, gehen die Plätzchen nicht auf.