



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

## Plätzchen mit getrockneten Aprikosen

Kuru Kayıslı Kurabiye



1 Ei  
13 getrocknete Aprikosen  
½ Pkg Margarine  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 ½ Gläser Puderzucker  
1 gehobelte Orange  
1 Glas Maisstärke  
4 Gläser Mehl  
1 Teegläser Joghurt  
1 Teeglas Milch

# Die getrockneten Aprikosen waschen, abtropfen und kleinwürfeln. Mit ein wenig Mehl die geschnittenen Aprikosen mit den Fingerspitzen vermischen.

# In einer Rührschüssel eingeschlagenes Ei, Milch, Joghurt, in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Öl und Puderzucker zu einer glatten Masse verarbeiten.

# Geriebene Orangenschalen und Stärke dazugeben und vermischen.

# Mehl nach und nach unterrühren, wenn die angegebene Menge Mehl aufgebraucht ist, ist der Teig fertig.

# Schließlich die ausgewaschenen und eingemehlten Aprikosen dazugeben und durch Rühren im Teig verteilen.

# Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

# Vom Teig walnussgroße Stücke entnehmen, zuerst rollen und anschließend in der Dicke eines Daumens formen.

# Die Plätzchen in ein eingeeiltes Backblech geben. Im zuvor auf 190 Grad erhitztem Backofen leicht rosarot backen.

# Aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Die kleingewürfelten Aprikosen werden eingemehlt, damit sie nicht aneinander kleben.