



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

---

## Haselnussplätzchen

Fındıklı Kurabiye



1 Pkg Margarine (250 g)  
2 Teegläser zermahlene Haselnüsse  
3,5 Gläser Puderzucker  
3 Teegläser Maisstärke  
3 Teegläser Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Milkschokolade  
3 EL Milch

- # Zu der in Zimmertemperatur aufgeweichter Margarine Puderzucker dazugeben und mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Nach und nach unter kneten Mehl und Stärke dazugeben und einen glatten Teig kneten.
- # Dem Teig kleingehackte Haselnüsse unterrühren.
- # Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Vom Teig etwas größere Stücke wie Walnüsse entnehmen. Zwischen den Handflächen zuerst zu einer Kugel formen und durch drücken ein wenig ebnen.
- # In ein eingöltes Backblech die Plätzchen einreihen (32 Stück).
- # Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen rosarötlich und bis die Plätzchen leichte Risse aufweisen backen.
- # Während die Plätzchen abkühlen in einem kleinen Behälter Schokolade und Milch geben und diese in einen größeren Behälter mit kochendem Wasser geben.
- # Sobald die Schokolade geschmolzen ist die Hälfte der Plätzchen eindunken und zum aushärten der Schokolade auf ein Gitterrost legen.
- # Die Plätzchen können nachdem die Schokolade ausgehärtet ist serviert werden.

**Tipp:** Diese Plätzchen schmecken auch ohne der Schokoglasur sehr gut.