



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

Pilzplätzchen

Mantar Kurabiye



½ Pkg Margarine (125 g)
1 Ei
1 ½ Gläser Puderzucker
1 ½ Gläser Mehl
1 ½ Gläser Maisstärke
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 KL Kakao

- # In Zimmertemperatur Margarine, Puderzucker und Ei in eine Rührschüssel geben und mit den Fingerspitzen gut vermischen.
- # Mehl nach und nach einsieben, Stärke dazugeben und schließlich Vanillezucker und Backpulver hinzugeben.
- # Nicht an der Hand klebenden mittelfesten Teig kneten und zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen, zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und in ein eingöltes Blech legen.
- # Alle Plätzchen auf diese Weise vorbereiten und die Öffnung einer Flasche, die zuvor in ein mit Kakao gefülltes Teller eingedunkt wurde, aufdörcken. Somit erhalten die Plätzchen einen runden kakaohaltigen Aufdruck.
- # Jedes Plätzchen auf diese Weise verarbeiten.
- # Im zuvor auf 200 Grad erhitzten Backofen backen und dabei achten, dass die Plätzchen weiß bleiben.
- # Abkühlen lassen und anschließend servieren.

Tipp: Bei diesen Plätzchen kann anstelle des Kakaos auch feingemahlene Pistazien verwendet werden.