



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

Kandisplätzchen

Nöbet Kurabiyesi



250 g Margarine
½ Kaffeetasse Sonnenblumenöl
4 KL Erdbeerinstantgetränk
1 Glas Puderzucker
2 Gläser Mehl
2 Gläser Maisstärke
2 TL Backpulver
1 Pkg Vanillezucker

- # In eine Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und Erdbeerinstantgetränk und mit den Fingerspitzen gut vermischen.
- # Sonnenblumenöl, Vanillezucker, Backpulver, nach und nach Mehl und Stärke dazugeben und kneten.
- # Man erhält somit einen rosaroten und mittelfesten Teig. Zugedeckt im unteren Fach des Kühlschranks 20 Minuten ruhen lassen.
- # Den Teig in 4 gleichgrosse Stücke aufteilen. Jedes Teigstück zwischen den Handflächen zu Teigknödel formen und anschließend auf der Arbeitsplatte mit dem Teigroller zu einem langen Stab formen.
- # In zweifingerbreiten Abständen schräg/diagonal zuschneiden.
- # Die anderen 3 Teigknödel ebenso verarbeiten.
- # In ein eingöltes Blech einreihen.
- # Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen kurz backen (ca. 10 Minuten).
- # Nach dem abkühlen servieren. Wenn sie in den nächsten Tagen serviert werden ist es besser.

Tipp: Dieses Plätzchen wird im Original mit dem farbgebenden Kandiszucker zubereitet.