



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

## Arabischer Finger

Arap Parmađı



250 g Butter oder Margarine  
2 Gläser Maisstärke  
1 ½ Gläser Mehl  
2 EL Kakao  
1 Glas Puderzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 KL Backpulver  
80 g Weisse Schokolade  
1 EL Butter

- # In eine Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker gut vermischen.
- # Kakao, Vanillezucker, ½ der Stärke und des Mehls und Backpulver dazugeben und kneten.
- # Nach einer Weile den Rest der Stärke und des Mehls hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.
- # Den Teig zudeckene und im unteren Fach des Kühlschranks stellen.
- # Vom Teig walnussgroße Stücke entnehmen, zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und wiederum zwischen den Handflächen zu fingerdicken Zylinder formen.
- # In ein leicht eingeeöltes Backblech einreihen. Im zuvor auf 200 Grad erhitzten Backofen kurze Zeit backen (15-18 Minuten).
- # Während die Plätzchen abkühlen, weisse Schokolade und ein Esslöffel Butter in ein kleines Stahltöpfchen geben und dieses in ein noch größeren Topf mit kochendem Wasser stellen und die Schokolade und die Butter zum Schmelzen bringen.
- # Die Spitzen der abgekühlten Plätzchen in die Schokoladen-Butter-Soße eindunken und zum Aushärten auf ein Gitterrost legen.
- # Nach dem Aushärten können die Plätzchen serviert werden.

**Tipp:** Wenn die Kakaoplätzchen mit der weissen Schokolade nicht beim ersten Mal Eindunken abgedeckt wird kann dieser Vorgang 2-3 Mal wiederholt werden.