



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

Ebenholzplätzchen

Abanoz Kurabiyesi



200 g Margarine
1 Ei
1 Glas Zucker
1 Glas Maisstärke
3 Gläser Mehl
1 feingeriebene kleine Orange
2 ½ EL Kakao
2 TL Backpulver
1 Glas getrocknete kernlose Trauben
Für die Oberfläche:
80 g Bitterschokolade
3 EL Milch
1 EL Margarine

- # In eine Rührschüssel die Hälfte der in Zimmertemperatur aufgeweichten Margarine, Ei und Zucker geben und mit dem Rührbesen oder mit einem Handmixer bearbeiten bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- # Die andere Hälfte Margarine, Kakao, Stärke, geriebene Orangenschalen, Backpulver und nach und nach Mehl dazugeben und zu einem nahezu festen Teig kneten.
- # Nach dem kneten des Teiges gewaschene und abgetropfte Trauben unterrühren. Die Trauben im Teig homogen verteilen.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und mit leichtem Druck plattdrücken und in ein eingeöltes Backblech einreihen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen kurze Zeit backen (ca. 10-15 Minuten).
- # Während die Plätzchen abkühlen die Oberflächenglasur zubereiten. Hierzu in eine sehr kleine Pfanne gebrochene Schokolade, Milch und Margarine geben. Diese Pfanne anschließend in einen größeren Topf mit kochendem Wasser stellen und alle Zutaten zum Schmelzen bringen.
- # Die geschmolzene Schokoladenmischung über die Plätzchen gießen und nach dem Aushärten der Schokolade kann man Servieren.

Tipp: Ebenholz ist der Name eines in Zentralafrika wachsenden harten und dunklen Baumes.