



Ebenholzplätzchen

Abanoz Kurabiyesi



200 g Margarine
1 Ei
1 Glas Zucker
1 Glas Maisstärke
3 Gläser Mehl
1 feingeribene 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 untermischen. Die Trauben im Teig homogen verteilen.
- # Vom Teig walnusgrosse Stücke entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und mit leichtem Druck plattdrücken und in ein eingefettetes Backblech einreihen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen kurze Zeit backen (ca. 10-15 Minuten).
- # Während die Plätzchen abkühlen die Oberflächenglasuren 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.