



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

Plätzchen mit Honigaugen

Bal Gözü Kurabiyesi



150 g Margarine
2 Eier
1 Kaffeetasse Milch
1 ½ Teegläser Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
3 Gläser Mehl
4-5 Löffel Honig
1 Kaffeetasse zermahlene Haselnüsse

In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine in eine tiefe Rührschüssel geben. Milch, Puderzucker, ein ganzes Ei und ein Eigelb hinzugeben und mit den Fingerspitzen zusammenkneten.

Vanillezucker, Backpulver und nach und nach unter kneten Mehl hinzugeben und eine mittel feste Teigmasse kneten.

Den Teig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Danach in zwei gleichgrosse Stücke aufteilen. Beide Teigstücke mit dem Nudelholz ca. 0,5 cm dick ausrollen.

Von diesem ausgerollten Teig mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Mitte der Hälfte der kreisförmigen Teigmassen mit einem kleineren Glas, einer Stechform oder mit der Flaschenöffnung ausstechen.

Die Ringe nun mit dem zuvor aufbewahrten Eiweiss beschmieren. Nun die Ringe, deren Mitte mit Haselnüssen gefüllt ist auf die kreisförmige Teigschnitte mit leichtem anpressen platzieren. (Die Haselnüsse sollten oben sein).

Alle Plätzchen auf die gleiche Weise zubereiten und in ein eingeeöltes Backblech einreihen. Im zuvor bei 170 Grad leicht erhitztem Backofen geben.

Wenn die Oberfläche rosarot gebacken ist, dann sind die Plätzchen fertig (ca. 20 Minuten).

Nach dem Abkühlen in die Mitte Honig füllen und servieren.

Tipp: Wenn die Mulde tiefer gewünscht wird, dann kann man den Teig deren Mitte ausgestochen wird dicker ausrollen.