



Kamillenplätzchen

Papatya Kurabiyesi



1 Pkg Margarine
2 Eier
1 Glas Puderzucker
2 Gläser Maisstärke
3 ½ Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
2 EL Kakao

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und 2 Eier in eine tiefe Schale geben und mit den Fingerspitzen kneten.
- # Weizenstärke, Backpulver, Vanillezucker und nach und nach unter kneten Mehl dazugeben.
- # Einen glatten Teig kneten und anschließend in zwei gleich grosse Stücke aufteilen.
- # In eines der beiden Stücke Kakao geben und kneten bis man einen braunen Teig erhält.
- # Vom weissen Teig walnussgrosse Kugel formen und von dem braunen Teig murmelgrosse Kugel formen.
- # Zuerst nimmt man eine braune Kugel und legt dann sechs weisse aussen an die braune und drückt sie leicht zusammen. Mit der anderen Farbe genau auf die umgekehrte Weise Verfahren, zuerst eine weisse Kugel nehmen und anschliessend sechs braune aussen anlegen und leicht anpressen.
- # Die zubereiteten Kamillenplätzchen in ein eingeöltes Backblech legen.
- # In das zuvor auf 200 Grad vorgeheizte Backofen schieben. Die Plätzchen sollten nur kurz gebacken werden, damit die weissen Plätzchen nicht dunkel werden (10-15 Minuten).
- # Aus dem Backofen nehmen und nach einer kurzen Ruhephase servieren.

Tipp: Die Kamillenplätzchen können auch anstelle des Kakaos mit Obstinstantgetränken zubereitet werden.