



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

Schatzplätzchen

Define Kurabiyesi



150 g Margarine
1 ½ Teegläser Puderzucker
5 Teegläser Mehl
2 EL Joghurt
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 ½ EL Kakao
1 Glas Kirsch- oder Sauerkirschmarmelade

- # In eine Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und Joghurt geben.
- # Die Zutaten mit den Fingerspitzen mischen und anschliessend Vanillezucker, Backpulver und nach und nach unter kneten Mehl hinzugeben.
- # Den geschmeidigen Teig in zwei gleichgrosse Stücke aufteilen.
- # In eines der Teigteile Kakao hinzugeben und kneten. Die Teigteile zugedeckt ruhen lassen.
- # Von beiden Teigteilen etwa haselnussgrosse Stücke entnehmen, 30 Stück von jedem Teig in Kugel formen.
- # Zuerst eine braune Kugel mit den Fingerspitzen in der Größe einer Teeglasuntertasse formen. Anschließend auf die gleiche Weise eine weisse Kugel ausrollen und auf den braunen legen.
- # Auf den oben liegenden weissen Teig genau in die Mitte 2 Kirschen oder Sauerkirschmarmelade geben, in der Mitte wie einen Beutel zusammenlegen und verschließen, diese verschlossene Seite nach unten in ein eingöltes Backblech legen.
- # Alle Plätzchen auf diese Weise zubereiten und mit zwischenräumen in das Backblech einreihen.
- # Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (15-20 Minuten) backen.
- # Aus dem Herd nehmen und kalt servieren.

Tipp: Für die Zubereitung von Kirschkompott, etwa 60 Kirschen entkernen und einen Teeglas Zucker hinzugeben und eine Nacht im geschlossenen Topf stehen lassen. Am nächsten Tag die Kirschen kochen bis die Haut leicht faltig wird. Vom Herd nehmen um die Stücke von der Flüssigkeit zu trennen in einem Sieb ca. 2-3 Stunden abtropfen lassen und anschließend kann man es verwenden. Die Flüssigkeit die übrig geblieben ist, kann mit ein wenig Wasser aufgefüllt und als Sirup getrunken werden.