



Paprikaplätzchen

Biberli Kurabiye



1 Pkg Margarine
5 EL rote geschrotete Chili
2 EL Joghurt
4 EL Quark
1 Pkg Backpulver
½ KL Salz
3 Gläser Mehl

- # In eine Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Joghurt geben.
- # Mit einem Schneebesen oder einem Mixer die Zutaten vermischen.
- # Quark und geschrotete Chili hinzugeben ein wenig vermischen und dann gesiebtes Mehl, Salz und Backpulver hinzugeben.
- # Nun alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte eine nahezu feste Form haben.
- # Die Paprikaplätzchen verdeckt 15-20 Minuten ruhen lassen.
- # Aus diesem Teig walnussgrosse Stücke entnehmen. Zuerst zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und anschliessend flachpressen.
- # Alle Plätzchen auf diese Weise zubereiten und in ein eingeöltes Backblech geben.
- # Das Blech im zuvor auf 200 Grad erhitzen Backofen 15-20 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und kalt servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann die Menge der geschroteten Chili verringert werden und dafür ein Kaffeelöffel scharfer Paprikamark hinzugegeben werden.