



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

Sauerkirschplätzchen

Vişneli Kurabiye



1 Glas Sauerkirsche
2 EL Zucker
1 Pkg Margarine (250 g)
1 ½ Gläser Puderzucker
3 Gläser Mehl
1 Glas Maisstärke
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
¼ TL Salz

- # Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen und entkernen. Mit zwei Esslöffel Zucker bestreuen und in den Kühlschrank stellen.
- # Danach jede Sauerkirsche in vier teilen.
- # In eine Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und die Eigenflüssigkeit der Sauerkirsche geben und mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Speisestärke, Backpulver, Vanillezucker, Salz hinzugeben und kurz kneten und anschließend nach und nach Mehl einsieben.
- # Nachdem ein glatter Teig entstanden ist die Sauerkirschen hinzugeben und vorsichtig ohne die Sauerkirschen zu zerdrücken homogen im Teig verteilen.
- # Den Sauerkirschteig zugedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank stellen.
- # Den Teig in vier gleichgrosse Stücke aufteilen und auf der Arbeitsplatte zweifingerbreite Stäbe rollen und mit dem Messer dreieckförmig zuschneiden.
- # Die anderen drei Teigstücke genauso zubereiten in einen nicht eingölten Backblech einreihen.
- # In den zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen backen ohne dass sich die Farbe nicht ändert.
- # Aus dem Ofen nehmen und abkühlen und anschließend servieren.

Tipp: Es kann auch mit trockenen Sauerkirschen Plätzchen zubereitet werden. Die trockenen Sauerkirschen zuerst einweichen und anschließend kochen und in Stücke zuschneiden und in den Teig unterrühren.