



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

Plätzchen

Lorlu Kurabiye



1 Glas salzarmen Quarkkäse
100 g Butter
1 Ei
2 Glas Mehl
1 Glas Maisstärke
1 Glas Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver

- # In Zimmertemperaturn aufgeweichte Butter in eine tiefe Rührschüssel geben.
- # Puderzucker hinzugeben und mit den Fingerspitzen kneten.
- # Das Eigelb vom Eiweiss trennen. Das Eiweiss zu der Mischung aus Butter und Puderzucker hinzugeben.
- # Schließlich gesiebttes Mehl unter Umrühren nach und nach hinzugeben.
- # Einen nahezu weichen Teig kneten.
- # Den Teig 5-10 Minuten ruhen lassen und anschliessend Walnuss grosse Stücke abreissen und zwischen den Handflächen zu Kügelchen formen, danach zu Stäben in der breite des kleinen Fingers formen.
- # Die Plätzchen in ein eingeeöltes Backblech einreihen.
- # Die Oberflächen mit dem Eigelb bestreichen.
- # In das zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun braten.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen anschliessend in Servierteller legen und servieren.

Tipp: Es kann sein, dass ungesalzener Quarkkäse nicht vorhanden ist, dann kann man über Nacht Quarkkäse in Wasser einlegen, damit der Salz an das Wasser abgeben wird. In diesem Fall kann anstelle eines Glases ein einhalb Gläser Quarkkäse verwendet werden.