



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

## Liebesplätzchen

Karasevda



150 g Margarine  
1 Ei  
1 Glas Zucker  
½ Kaffeetasse Milch  
2 Gläser zerbröselte Roggenbrot  
3 ½ Gläser Mehl  
2 Schokoladenwaffel (insgesamt 75 g)  
1 EL Kakao  
1 gehobelte Orangenschale  
½ Pkg Backpulver

- # In einer tiefen schale Zucker, Ei und Milch mit einem Schneebesen schlagen bis das Zucker geschmolzen ist.
- # Altbackenes und fein zerbröseltes Brot hinzugeben und alle Zutaten mit der Hand schlagen.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine in diese Mischung geben und zum Kneten beginnen und nach und nach geseibtes Mehl hinzugeben.
- Sobald der Teig nicht mehr an der Hand klebt dann Kakao, gehobelte Orangenschalen und Backpulver hinzugeben.
- # Als letztes zerstampfte oder mit einem Mixer zerkleinerte Schokoladenwaffel hinzugeben.
- # Die Schokoladenwaffel im Teig homogen verteilen.
- # Ohne eine Ruhephase vom Teig Walnuss grosse Stücke entnehmen, zwischen den Händen zu Kugeln formen und leicht flach drücken.
- # Diese Plätzchen in ein eingöltes Backblech einlegen. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben.
- # 15-17 Minuten aus dem Backofen nehmen und kalt servieren.

**Tipp:** Durch die Waffelstückchen erhalten die Plätzchen einen knusprigen Geschmack.