



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

---

## Erdbeerplätzchen

Reçelli Kurabiye



1 Pkg Margarine (250 g)  
1 Eigelb  
1 ½ Gläser Puderzucker  
1 Teeglas Milch  
2 ½ Gläser Mehl  
3 Gläser Maisstärke  
½ TL Salz  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Backpulver  
Für die Oberfläche:  
1 Eiweiss  
1 Teeglas Puderzucker  
1 Teeglas Erdbeerkonfitüre

- # Die Margarine in Zimmertemperatur aufweichen und in eine tiefe Schale geben. Puderzucker, Milch und Eigelb hinzugeben und entweder mit den Fingerspitzen oder mit einem Löffel zu Brei verarbeiten.
- # Salz, Vanillezucker, Backpulver hinzugeben und anschliessend nach und nach unter Umrühren gesiebtes Mehl und Maisstärke hinzugeben und zu einer nahezu weichen Teigmasse formen.
- # Vom Teig etwas kleinere Stücke wie eine Walnuss entmehnen zu Kügelchen formen und zuerst in geschlagenes Eiweiss und anschliessend in Zucker eindunken.
- # Die Mitte des Teiges mit dem Zeigefinger eindrücken und mit Marmelade füllen und in ein leicht eingöltes Backblech einreihen.
- # Die Plätzchen im zuvor auf 190 Grad vorgeheiztem Backofen schieben und rosarot backen.
- # Kalt servieren.

**Tipp:** Die Marmelade kann auch nach dem Backen in die Plätzchen eingefüllt werden, jedoch kann es verlaufen und das Aussehen beeinträchtigen.