



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

Friedensplätzchen

Bariş Kurabiyesi



½ Pkg Margarine (125 g)
1 Ei
1 ½ Teegläser Puderzucker
½ Glas Wasser
2 Gläser Maisstärke
1 TL Backpulver
½ Zitronenschale gehobelt
1 EL Kakao
Für die Oberfläche:
1 Pkg Bitterschokolade (80 g)

Die Margarine in Zimmertemperatur aufweichen und in eine tiefe Schale geben, Puderzucker und Ei hinzugeben und mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Mehl und Backpulver hinzugeben und unter ständigem Kneten Maisstärke hinzugeben und zu einer mittel festen Teigmasse kneten.

Teigmasse in zwei teilen, in die Erste Teigmasse fein gehobelte Zitronenschalen unterkneten, in die Zweite Teigmasse Kakao unterkneten.

Vom weissen Teig Walnuss grosse Stücke entnehmen und auf der Arbeitsplatte Bleistift dick und in einer Länge einer Handspannweite ausrollen.

Die Stäbe in dem Umfang eines Teeglasses nun zuerst zu Ringe zusammenlegen und die Enden übereinander schlagen und unten festklemmen.

Bis der weisse Teig völlig aufgebraucht ist mit dem Verfahren fortfahren.

Die Plätzchen in ein leicht eingeöltes Backblech einlegen, im zuvor auf 195 Grad vorgeheiztem Backofen etwa 15 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen, danach die Spitzen in die Schokoladensosse dunken. Zum aushärten auf einen Gitterrost legen.

Tipp: Die Friedensplätzchen können auch nur mit einer Farbe hergestellt werden.