



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

Schraubenplätzchen

Vida



½ Pkg Margarine
½ Teeglas Sonnenblumenöl
½ Glas geribener Käse
1 Ei
3 -3 ½ Gläser Mehl
2 KL rote Paprikapulver
1 KL trockene Minze
1 TL Backpulver
5 Knoblauchzehen

- # In eine tiefe Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Eiweiss und geribener Weisskäse.
- # Diese Zutaten gut miteinander vermischen und anschliessend mit einem Kaffeelöffel Salz zerstampfte Knoblauchzehen, Paprikapulver, Trockenminze, Backpulver hinzugeben und zusammen mischen.
- # Den Teig kneten und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben und je nach Fettgehalt des Käses die Mehlmenge bestimmen.
- # Eine nicht an der Hand klebende mittel weiche Teigmasse kneten.
- # Den Teig in zwei Stücke aufteilen und zu Teigknödel formen und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- # Die Teigködel mit einem Nudelholz ½ cm dick ausrollen. Aus diesem Teig Streifen in der Länge und Breite eines Mittelfingers ausschneiden.
- # Die Streifen an beiden Enden festhalten und entgegengesetzt spiralförmig verdrehen.
- # Die Plätzchen in ein leicht eingeöltes Backblech einreihen. Im zuvor auf 195 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Kalt servieren.

Tipp: Wenn der verwendete Käse weich ist und fein gerieben wurde, dann erhält man für die Schraubenplätzchen ein gutes Ergebnis.