



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

Schiffsplätzchen

Mekik Kurabiye



200 g Margarine
2 Eier
1 Glas geriebener Weisskäse
4 EL Milch
2 TL Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl
1 TL Salz
Schwarzkümmel
Sesamkörner

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und geriebenen Weisskäse mit den Fingerspitzen zusammenmischen.
- # Ein ganzes Ei und ein Eiweiss, Milch, Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben.
- # Den Teig zum Kneten beginnen und nach und nach Mehl hinzugeben. Eine nahezu weiche nicht an der Hand klebende Teigmasse kneten.
- # Den Teig zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig nach dieser Zeit in vier gleich grosse Stücke aufteilen und etwas dickere Stäbe wie einen Daumen formen.
- # Etwas flach drücken und mit einem scharfen Messer diagonal und parallel zuschneiden (wie Baklava zuschneiden).
- # Die Plätzchen in ein nicht geöltes Backblech legen und mit dem Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel und Sesamkörner bestreuen.
- # Das Blech im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Kalt servieren.

Tipp: Beim Salzen des Teiges sollte mit berücksichtigt werden, dass der Käse auch salzig ist.