



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

Mohnplätzchen

Haşhaşlı Kurabiye



2 EL Mohnpastete
1 Glas Maisöl
1 Glas Joghurt
1 Ei
½ Backpulver (5 g)
1 KL Zucker
1 ½ KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl

- # In eine Rührschale Mohnpastete, Zucker und Maisöl geben. Mit einer Gabel schlagen bis eine geschmeidige Masse entsteht. Joghurt und Ei hinzugeben und einige Male schlagen.
- # Zu diesen Zutaten Salz, Backpulver und unter Kneten nach und nach Mehl hinzugeben bis eine nahezu feste Teigmasse entsteht.
- # Den Teig in 3 Stücke aufteilen und jedes Teigstück mit dem Nudelholz nicht zu dünn (½ fingerbreit) ausrollen.
- # Die ausgerollten Teigstücke entweder mit einer Plätzchenform oder einem Teeglas ausstechen und in ein eingöltes Backblech legen.
- # Den Backblech in das zuvor auf 165 Grad vorgeheizten Backofen geben und backen bis die Farbe sich ändert aber nicht zu hart wird (15 Minuten).
- # Am nächsten Tag servieren.

Tipp: Die Mohn haben keine berauschenden Einfluss und deshalb können sie ohne bedenken zum Backen verwendet werden.