



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

Hijaz Markenplätzchen

Hicaz Pulu



250 g Margarine
1 Eiweiss
1 EL Essig
½ Glas Milch
Aufnehmbare Menge Mehl
½ KL Karbonat
1 KL Salz
1 KL geschrotete Paprika
7-8 Petersilienzweige
Für die Oberfläche:
1 Eigelb
1 ½ Glas geriebener Käse

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Milch und Eiweiss in eine tiefe Schüssel geben und verrühren.
- # Essig, Karbonat, Salz und nach und nach unter Kneten gesiebtes Mehl hinzugeben und einen nicht an der Hand klebenden Teig erstellen.
- # Damit die Farbe des Teigs nicht allzu verändert wird gibt man fein gehackte Petersilie und Paprikapulver ganz am Schluss hinzu.
- # Den Teig zugedeckt mind. 30 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig in Zwei teilen. Mit dem Nudelholz in der Breite eines Messergriffs ausrollen.
- # Auf den Teig mit einem Pinsel das Eigelb schmieren. Mit einem gewellten Teigschneider in der Grösse einer halben Streichholzschachtel quadratisch zuschneiden.
- # In ein eingeöltes Backblech die quadratischen Schnitte einreihen. Auf jeden Zuschnitt eine Prise geriebenen Käse hinzugeben.
- # Im zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Essig gewährt, dass die Plätzchen knackig werden.