



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

Fransenplätzchen

Saçaklı Kurabiye



1 Pkg Margarine
2 Eier
3 Teegläser Puderzucker
2 Teegläser Maisstärke
2 Pkg Vanillezucker
2 TL Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung und die Seiten:
1 Glas Marmelade
250 g Pişmaniye

- # In einer tiefen Schale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und Ei zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Maisstärke, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben und kneten. Nach und nach Mehl hinzugeben und einen mittel festen nicht mehr an der Hand kelebenden Teigmasse formen.
- # Den Teig anschliessend in zwei gleich grosse Stücke aufteilen, mit dem Nudelholz einen halben Zentimeter ausrollen und mit einem Teeglas runde Formen ausstechen.
- # Den anderen Teig genauso zubereiten.
- # In ein nicht eingöltes Backblecheinreihen. In den zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen kurz backen, so dass es leicht rosarot wird.
- # Wenn die Plätzchen aus dem Backofen genommen wurden und abgekühlt sind, dann auf die Mitte eines Plätzchens Marmelade schmieren und ein anderes Plätzchen auf die Marmelade drauf legen.
- # Die zusammen geklebten Plätzchen anschliessend an den Rändern in Marmelade dunkeln, die Ränder der Plätzchen mit Pişmaniye bekleben. Alle Plätzchen auf diese Weise zubereiten. Auf ein flaches Servierteller legen.

Tipp: Bei der Zubereitung können Marmeladen hellfarbiger Früchte wie Aprikosen oder Pfirsich.