



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

Patronenplätzchen

Kartuş Kurabiyesi



200 g Margarine
1 Ei
1 Eigelb
1 Glas Puderzucker
1 Glas Maisstärke
3 Glas Mehl
1 Pkg Backpulver (10 g)
1 Pkg Vanillezucker
Für die Füllung:
1 Schale Marmelade
Für die Füllung:
1 Eiweiss
1 Glas Kokosraspel

- # In einer tiefen Rührschale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, ein Ei, ein Eigelb und Puderzucker mit einem Schneebesen oder mit einem Handmixer cremig schlagen.
- # Zu dieser Mischung unter kneten nach und nach Mehl hinzugeben, Backpulver und Vanillezucker und schliesslich gesiebte Maisstärke hinzugeben und einen mittelfesten Teig erstellen.
- # Anschliessend etwas kleinere Stücke wie eine Walnuss entnehmen, zwischen den Handflächen zu Kügelchen formen. Danach zuerst in Eiweiss dunken und anschliessend in die in einem flachen Teller befindende Kokosraspel wälzen.
- # Alle Plätzchen auf diese Weise zubereiten und in ein nicht eingöltes Backblech einreihen.
- # Das Backblech in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Plätzchen leicht Backen, so dass sie noch ihre weisse Farbe beibehalten.
- # Die Plätzchen vom Backofen nehmen und eine Stunde ruhen lassen. Nach dieser Zeit auf die Unterseite eines Plätzchen Marmelade schmieren und ein anderes Plätzchen mit der Unterseite auf die Marmeladeseite legen. Auf diese Weise erhält man 30 fertige Plätzchen.
- # Nach einer kurzen Trockenzeit können die Plätzchen serviert werden.

Tipp: Das Eiweiss sollte nicht auf die Unterseite der Plätzchen gelangen ansonsten klebt es auf dem Blech fest.