



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

Gesichtsplätzchen

Sima Kurabiyesi



150 g Margarine
1 Teegläser Joghurt
1 ½ Teegläser Puderzucker
1 ½ Teegläser Maisstärke
2 Eier
1 Pkg Vanillezucker
½ TL Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
2 EL Puderzucker
1 Schale Marmelade

- # In einer Rührschale die Eier einschlagen, Puderzucker hinzugeben und mit einem Mixer/Schneebeesen vermischen.
- # In diese Mischung in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Joghurt hinzugeben und kurz vermischen.
- # Maisstärke, Backpulver, Vanillezucker und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben.
- # Eine nicht an der Hand klebende nahezu weiche Teigmasse formen.
- # Den Teig in zwei Stücke aufteilen, jedes Teigstück mit dem Nudelholz in der Breite eines Messergriffs ausrollen.
- # Mit einem Trinkglas runde Teigstücke ausstechen.
- # Die Hälfte der Teigkreise werden nochmals an drei Stellen z.B. mit dem Deckel eines Lippenstifts aufgestochen (in Gesichtsform).
- # Die aufgestochenen und die ganzen Teigstücke in ein nicht eingöltes Backblech einreihen. Im zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen kurz Backen, so dass die Plätzchen nicht gelb werden.
- # In eine Schale Puderzucker füllen, die heißen aufgestochenen Teigstücke im Puderzucker wälzen.
- # Die abgekühlten nicht aufgestochenen Teigstücke mit Marmelade bestreichen und die in Puderzucker gewälzten und aufgestochenen Teigstücke leicht andrücken und festkleben.
- # Als letztes wird in die aufgestochenen Löcher noch Marmelade eingefüllt ohne dass es überläuft.
- # Die zubereiteten Plätzchen auf ein flaches Servierteller legen und servieren.

Tipp: Es darf nicht mehr Backpulver als angegeben verwendet werden, denn ansonsten gehen die Plätzchen während der Backphase auf und die flache Form kann nicht gewährleistet werden.