



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

Honigmelonenplätzchen

Balkabaklı Kurabiye



2/5 Pkg Butter oder Margarine (150 g)
1 Teeglas Maisöl
½ Glas Puderzucker
1 Glas Joghurt
1 Ei
1 Pkg Backpulver (10 g)
1 Pkg Vanillezucker
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
1 Scheibe (2 fingerbreit) Honigmelone
2 Teegläser Zucker
Für die Füllung:
2 EL Milch
1 EL Zucker

Zuerst die Füllung der Plätzchen zubereiten. Die Honigmelone schälen, entkernen, mit der groben Hobelseite hobeln, in den Topf geben, 2 Gläser Zucker hinzugeben und vermischen und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde kochen.

Während die Füllung kocht den Teig zubereiten. Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Maisöl, Joghurt, Puderzucker und Eier hinzugeben mit einer Gabel oder einem Schneebesen verquirlen.

Zu dieser Mischung Vanillezucker, Backpulver und unter Kneten nach und nach gesiebtes Mehl hinzugeben und eine nicht mehr an der Hand klebenden Teigmasse kneten.

Den Teig 20 Minuten ruhen lassen und währenddessen ist auch die Füllung aus Honigmelone lauwarm abgekühlt.

Anschliessend vom Teig etwas grössere Stücke wie eine Walnuss abreißen und mit den Fingerspitzen in der Grösse einer Teeglasuntertasse ausbreiten. Ausreichende Menge der Honigmelonenfüllung geben und wie einen Sack schliessen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen.

Die Plätzchen nun in ein eingöltes Backblech legen. Die Oberfläche zuerst mit Milch bestreichen und anschliessend mit Zucker bestäuben.

Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.

Tipp: Zu der Honigmelonenfüllung kann nach Wunsch ein Glas grob gehackte Walnüsse hinzugegeben werden.