



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

Plätzchen mit Lokum

Lokumlu Kurabiye



1 Pkg Margarine (250 g)
2 Teeglas Joghurt
2 Teeglas Puderzucker
1 Eiweiss
1 KL Essig
5 Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
Für die Füllung:
35 kleine einfache Lokum
Für die Oberfläche:
1 Eigelb

In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine in eine Rührschale geben. Joghurt, Puderzucker, Eiweiss und Essig hinzugeben.

Die Zutaten mit einem Schneebesen oder mit einem Handmixer geschmeidig schlagen. Vanillezucker, Backpulver und die Hälfte der angegebenen Menge Mehl hinzugeben.

Die andere Hälfte des Mehls während dem Kneten nach und nach hinzugeben und einen mittelfesten Teig kneten. Zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Vom Teig 35 Teigstücke abreißen, zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und anschliessend auf der leicht eingemehlten Arbeitsplatte mit den Fingerspitzen in der Grösse einer Teeglasuntertasse ausbreiten.

In die Mitte Lokum geben und von aussen nach innen die Seiten zusammenlegen und zu einer runden Form verarbeiten. In geringen Abständen in ein eingeeiltes Backblech hineinlegen.

Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen. Abkühlen lassen und kalt servieren.

Tipp: Bei diesen Plätzchen können auch Lokum verwendet werden. In diesem Falle verzichtet man auf die Zugabe von Vanillezucker bei der Erstellung des Teigs.