



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

Reisegebäck

Yol Kurabiyesi



150 g Butter oder Margarine
1 ½ Teegläser Puderzucker
½ Glas Joghurt
1 Pkg Vanillezucker
½ Pkg Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
4 trockene Feigen
½ Glas Milch
2 mittel grosse Äpfel
1 handvoll zerstampfte Walnüsse
Für die Oberfläche:
1 Pkg Bitterschokolade

- # Am Vorabend die Feigen in ein paar Stücke zuschneiden und in kalte Milch einlegen.
- # Am nächsten Tag die Äpfel schälen, hobeln und zusammen mit den Feigen in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze einige Male wenden, als letztes die Walnüsse hinzugeben und vom Herd nehmen.
- # In eine tiefe Schüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter oder Margarine, Puderzucker und Joghurt geben und mit der Gabel zu einer geschmeidigen Masse schlagen.
- # Zu dieser Mischung Vanillezucker, Backpulver und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis ein nahezu weicher Teig entstanden ist.
- # Vom Teig etwas grössere Stücke wie eine Haselnuss entnehmen und mit den Fingerspitzen in der Grösse eines Teeglasmundes ausbreiten.
- # Die ausgebreiteten Teigstücke in kleine runde Eisformen legen und mit der Apfelmischung befüllen und anschliessend die überlappenden Teigränder in der Mitte zusammenlegen und verschliessen.
- # Mit der runden Seite nach oben auf ein eingeeiltes Backblech legen.
- # Das Backblech in den zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen geben und leicht rötlich backen.
- # Bis die Plätzchen abkühlen die Glasur vorbereiten. Die Schokolade brechen in ein kleines Töpfchen geben und diesen in einen etwas grösseren Topf, das mit kochendem Wasser befüllt ist, stellen und die Schokolade zum Schmelzen bringen.
- # Die geschmolzene Schokolade in eine Sahnetüte geben und auf die Plätzchen kreisförmig bespritzen.

Tipp: Die Flüssigkeit der Füllung abtropfen lassen. Ansonsten bilden sich Risse auf der Oberfläche.