



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

## Rollplätzchen

Rulo Kurabiye



1 Pkg Margarine (250 g)  
1 Glas Zucker  
1 Glas Joghurt  
6 Gläser Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
1 KL Backpulver  
Für die Füllung:  
1 Glas Walnüsse  
1 Glas getrocknete Trauben ohne Kern (Sultanien)  
2 EL Zucker  
1 ½ KL Zimt

- # Joghurt, Zucker und in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine in eine tiefe Schale geben. Mit einem Mixer oder einem Schneebesen rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- # Vanillezucker, Backpulver und nach und nach unter kneten gesiebtes Mehl hinzugeben.
- # Den Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Walnüsse hacken und mit trockenen Trauben, Zimt und Zucker vermischen.
- # Den Teig nach der Ruhephase in vier gleichgrosse Stücke aufteilen. Den Ersten Teig rechteckig einen halben cm dick ausrollen. Die Oberfläche mit ¼ der Füllmasse belegen und zu einer Rolle zusammenrollen.
- # Die anderen 3 Teigstücke ebenso verarbeiten. Alle 4 Rollen eine halbe Stunde zum aushärten in das untere Fach des Kühlschranks stellen.
- # Nach dieser Zeit die Rollen mit einem scharfen Messer fingerbreit in Scheiben zuschneiden und auf ein eingeeöltes Blech legen.
- # Die Rollplätzchen im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Nach dem abkühlen servieren.

**Tipp:** Durch die Zugabe von einer gehobelten Orangenschale können die Plätzchen eine anderen Geschmacksintensivität bekommen.