



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

Knorriges Gebäck

Budaklı Kurabiye



150 g Margarine
2 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 Glas getrocknete Trauben ohne Kern
1 Glas zerhackte Walnüsse
½ Pkg Backpulver (5 g)
1 fein gehobelte Zitronenschale
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Ei und Zucker in einer tiefen Schale schlagen bis das Zucker geschmolzen ist.
- # Zu dieser Mischung die in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und die gehobelten Zitronenschalen hinzugeben und gut unterrühren.
- # Dazu Backpulver und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben und eine nicht an den Händen klebende Teigmasse formen.
- # Als letztes grob gehackte Walnüsse und gewaschene und abgetropfte Trauben hinzugeben (Wenn die Konsistenz des Teigs beeinträchtigt wurde, dann nochmals Mehl hinzugeben).
- # Von dem Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und ohne es zu formen so wie sie sind auf einen eingölten Backblech legen.
- # Nach dem alle Plätzchen zubereitet und in dem Backblech sind in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.
- # Nachdem die Plätzchen eine rosarötliche Farbe bekommen den Backofen ausschalten, weitere 2-3 Minuten im Backofen lassen und danach aus dem Backofen nehmen.
- # Nach dem Abkühlen in Servierteller legen und servieren.

Tipp: Wenn diese Plätzchen nicht im vorgeheizten Backofen gebacken werden dann verlaufen sie.