



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

Tellerplätzchen

Tabak Kurabiyesi



1 Eigelb
2 Glas Mehl
½ Teeglas kaltes Wasser
1 Teeglas Puderzucker
2/5 Pkg Margarine (100 g)
1 Prise Salz
Für die Oberfläche:
3 TL Aprikosenmarmelade
1 EL Zucker
1 Eiweiss
1 Teeglas gehackte Walnüsse
1 Teeglas getrocknete Trauben ohne Kern

- # In eine Rührschale gesiebtes Mehl füllen und in der Mitte einen Krater bilden.
- # In diesen Krater in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Eigelb, Puderzucker, Salz und kaltes Wasser hinzugeben.
- # Das Mehl von aussen nach innen kneten und eine nicht an der Hand klebende Teigmasse bilden. Zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- # Währenddessen die Oberflächenbeschichtung zubereiten hierzu Eiweiss, gehackte Walnüsse, getrocknete Trauben, Zucker und Aprikosenmarmelade vermischen.
- # Den Teig auf einer mehligten Unterlage mit dem Nudelholz einen halben Zentimeter dick ausrollen.
- # Den Teig mit dem Mund eines grossen Glases ausstechen und auf ein eingöltes Backblech einreihen (Währenddessen den Backofen auf 185 Grad einschalten).
- # Wenn der Teig aufgebraucht ist, dann die Oberflächenbeschichtung auf die Teigstücke verteilen und einen kleinen Rand frei lassen.
- # Die Plätzchen in den heissen Backofen schieben und den Teig rosarot backen.
- # Vom Herd nehmen und nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Das Eiweiss führt dazu, dass die Oberflächenbeschichtung nicht zu stark verfließt.