



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

Plätzchen mit Stücken

Kırıntılı Kurabiye



8 Scheiben geröstete Brötchen
150 g Butter oder Margarine
1 Teeglas Haselnüsse
1 ½ Teegläser Puderzucker
1 Ei
1 EL Kokosraspel
1 TL Zimt
1 ½ Gläser Mehl

- # Die gebackenen Brötchen im Mörser klein schlagen oder mit einer Küchenmaschine klein hacken.
- # In eine Pfanne geben und 50 g Margarine oder Butter hinzugeben, auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Umrühren leicht anbraten.
- # Kokosraspel und Zimt hinzugeben und zum Abkühlen vom Herd nehmen.
- # In eine tiefe Rührschale ein Glas gesiebtes Mehl hinzugeben und die Mitte freilegen.
- # In die Mitte anschliessend die kalte Mischung, Puderzucker, in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter oder Margarine, Ei und grob gehackte Haselnüsse hinzugeben und kneten.
- # Nach und nach das Glas Mehl unter Kneten hinzugeben.
- # Den Teig in zwei gleich grosse Stücke aufteilen. Beide Teigstücke wie einen Spazierstock formen.
- # Die Teigstücke in eine Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Gefrierschrank stellen.
- # Den Teig nach dieser Zeit aus dem Gefrierschrank und aus der Folie nehmen. (Währenddessen den Backofen auf 180 Grad einschalten) Den Teig mit einem scharfen Messer fingerbreit zuschneiden.
- # In das eingeölte Backblech die Plätzchen einreihen und 15-20 Minuten backen.
- # Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Wenn die gehackten Brotkrümel nicht genügend gebraten werden, dann sind die Plätzchen nicht knackig genug.