



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

Rosige Träume

Pembe Hayaller



1 Pkg Margarine (250 g)
1 Glas Puderzucker
3 Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
2 EL Erdbeergetränkpulver
½ TL Salz

- # In Raumtemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Vanillezucker, Salz und unter Kneten nach und nach Mehl hinzufügen.
- # Den Teig in zwei gleich grosse Stücke aufteilen und in eines der Stücke Erdbeergetränkpulver unterrühren bis der Teig eine rosarote Farbe erhält (auf keinen Fall Wasser oder andere flüssige Zutat hinzugeben).
- # Die Teigstücke zugedeckt mindestens 10 Minuten ruhen lassen, sowohl den weissen als auch den rosaroten Teigstück jeweils in zwei gleich grosse Stücke aufteilen.
- # Den weissen Teig auf der Arbeitsplatte mit den Fingerspitzen in der Grösse eines Desserttellers ausbreiten und mit einem rosaroten Teig, der in der gleichen Grösse ausgebreitet ist belegen .
- # Nun zu einer Rolle zusammenrollen und anschliessend ohne die zwei Farben zu vermischen in der Dicke eines Daumens ausrollen.
- # Die Plätzchen wiederum daumenbreit zuschneiden. Mit den Zuschnitten aufeinander legend in ein nicht eingeeöltes Backblech stellen.
- # Die restlichen zwei farbigen Teigstücke ebenso Zubereiten (aus dieser Menge erhält man zwei Backbleche Rosarote Träume).
- # Den Backblech in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben.
- # Da der Backofen vorgeheizt ist bleibt es nur 10-12 Minuten im Backofen, also nur so lange bis das Weisse sich nicht gelblich verfärbt.
- # Vom Backofen nehmen und nach dem Abkühlen kann es Jederzeit verzehrt werden.

Tipp: Da kein Backpulver verwendet wird, gehen die rosigen Träume nicht auf sondern verfließen einwenig. Deshalb sollte bei dem Einlegen in das Blech ein wenig Zwischenraum gelassen werden.