



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

Mollige Plätzchen

Tıknaz Kurabiye



200 g Margarine
1 Glas Puderzucker
1 Glas Maisstärke
2 Eier
4 EL Milch
2 TL Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
3 EL Kakao
1 KL gehobelte Zitronenschale
Aufnehmbare Menge Mehl
20 Mandeln

Zuerst die Mandeln im kochendem Wasser 2-3 Minuten einlegen, aus dem Wasser nehmen und die Haut abziehen. Die Mandeln vertikal in zwei teilen.

In Raumtemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker mit den Fingerspitzen vermischen und Ei, Stärke, Milch, ein wenig Mehl, Vanillezucker und Backpulver hinzugeben.

Nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis eine nicht an der Hand klebende weiche Teigmasse geformt wird.

Den Teig in 2 Stücke aufteilen. Ein Teigstück sollte etwas kleiner wie das andere sein.

In die kleineren Teigstücke Kakao und gehobelte Zitronenschale unterrühren und so lange kneten bis das Kakao homogen verteilt ist.

Vom weissen Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und anschliessend flachpressen.

Vom kakaohaltigen Teig etwas kleinere Stücke wie eine Walnuss entnehmen zu Kugeln formen und flachpressen, und auf die Mitte des weissen Teigstücks legen (ein weisser Rand sollte zu sehen sein).

In die Mitte des kakaohaltigen Teigstücks nun die Mandeln mit der Spitze nach oben eindrücken.

Auf diese Weise die zubereiteten Plätzchen in ein nicht eingeöltes Backblech einreihen. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen kurz backen und darauf achten, dass der weisse Teig sich nicht gelblich verfärbt.

Nach dem Abkühlen kann es serviert werden.

Tipp: Tıknaz bedeutet im Südosten der Türkei klein und mollig.