



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

---

## Regenbogenplätzchen

Gökkuşığı Kurabiyesi



1 Pkg Margarine (250 g)  
2 Gläser Maisstärke  
2 Gläser Mehl  
1 Ei  
1 ½ Gläser Puderzucker  
1 KL Kakao  
1 KL Erdbeergetränkepulver  
4 Spinatblätter  
1 Pkg Vanillezucker

# In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Eigelb mit den Fingerspitzen zusammenmischen.  
# Maisstärke und Mehl unter stetigem Kneten zu dieser Mischung hinzugeben. Den Teig in 4 gleichgrosse Stücke aufteilen.  
# In das Erste Kakao, in das Zweite Erdbeergetränkepulver in das Dritte entweder mit einem Zerkleinerer oder mit einem Messer sehr fein gehackten Spinat unterrühren und das Vierte bleibt weiss. Jedes Teigstück separat kneten somit erhält man ein rosarotes, ein grünes, ein braunes und ein weisses Teigstück.  
# Von jedem Teig entnehmen wir separat Stücke in der Grösse einer halben Walnuss und formen diese in der Dicke und Länge eines Bleistift auf der Arbeitsplatte.  
# Diese vier Stäbe legen wir dicht an dicht nebeneinander und fassen die Stäbe an beiden Enden und formen ein Sichelmond.  
# Die Plätzchen mit dem geschlagenen Eiweiss mit dem Pinsel bestreichen. In ein eingeöltes Backblech mit Zwischenraum legen und im zuvor auf 200 Grad vorgeheiztem Backofen backen ohne dass sie sich farblich verändern.

**Tipp:** Wenn die Plätzchen nicht mit Eiweiss bestreicht werden, dann fallen die andersfarbigen Stäbe auseinander.