



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

Pfirsichplätzchen

Şeftali Kurabiye



300 g Margarine
2 Eier
1 Glas Puderzucker
1 Glas Mandeln
2 Pkg Vanillezucker
4 ½ Gläser Mehl
24 Obstblätter
Für die Füllung:
4 EL Kakao-Haselnusskreme
Für die Oberfläche:
3 EL Zitronengetränkpulver
1 EL Erdbeergetränkpulver
1 Teeglas Zucker
4 EL kaltes Wasser

- # Um die Haut der Mandeln leichter zu entfernen die Mandeln 2-3 Minuten ins kochendes Wasser einlegen, aus dem Wasser nehmen und die Haut abziehen.
- # Die Mandeln anschliessend mit einem Zerkleinerer oder in einem Mörser zermahlen.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Puderzucker und Ei mit den Fingerspitzen vermischen.
- # Danach Vanillezucker, zermahlene Mandeln und gesiebttes Mehl hinzugeben und kneten.
- # Den Teig in eine Frischhaltefolie einpacken und im unteren Fach des Kühlschranks für mind. eine Stunde aufbewahren.
- # Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und den Backofen auf 190 Grad einschalten.
- # Vom Teig Stücke in der Grösse einer Walnuss entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen, leicht zusammenpressen und in ein nicht eingöltes Backblech legen (48 Stück).
- # Im Backofen nicht zu sehr backen. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
- # Währenddessen in eine Schüssel Zitronengetränkpulver und 3 EL kaltes Wasser hinzugeben. In eine andere Schale Kirschetränkpulver und 1 EL kaltes Wasser hinzugeben. In ein flaches Teller Zucker einfüllen.
- # Auf die ebene Seite der abgekühlten Plätzchen Schokoladenkreme schmieren und die ebene Seite der anderen Plätzchen hier drauf kleben und somit erhält man eine runde Plätzchenform.
- # Diese runde Plätzchen zuerst in das Zitronengetränk eindunken, dann an ein paar Stellen in Kirschetränk eindunken und als letztes in Zucker eindunken.
- # Auf die Oberseite der Pfirsichplätzchen die gut ausgewaschenen Obstblätter einstecken.
- # Alle Plätzchen auf diese Weise zubereiten und nach dem die Plätzchen trocken sind servieren.

Tipp: Wenn kleinere Plätzchen zubereitet werden und die gelb und orangefarbig gefärbt werden erhält man Aprikosenplätzchen.