



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

Tannenbiskuit

Çam Bisküvi



200 g Margarine
250 g Spinat (1 Bunt)
2 Eier
1 ½ Gläser Puderzucker
2 EL Milch
6 Gläser Mehl
2 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
½ TL Salz

- # Die ausgewaschenen und gesäuberten Spinatblätter sehr klein hacken oder mit dem Zerkleinerer klein hacken. Damit die Farbe ausgepresst wird zwischen den Händen zusammen pressen.
- # In einer tiefen Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker vermischen.
- # Zu dieser Mischung den kleingehackten Spinat, Ei, Milch, die Hälfte des Mehls, Vanillezucker, Backpulver und Salz hinzugeben und kneten.
- # Die restliche Menge des Mehl nach und nach hinzufügen.
- # Einen mittelfesten Teig kneten und den grünen Teig zudecken und 10 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig in drei Stücke aufteilen und auf einer mehligen Unterlage in der Dicke eines halben Zentimeters ausrollen. Mit einer Tannenform ausstechen. Die Ränder wieder zusammenfügen und nochmals ausrollen und ausstechen. Die anderen Teigstücke ebenfalls auf die gleiche Weise zubereiten.
- # Die zubereiteten Plätzchen in ein leicht eingöltes Backblech mit wenig Zwischenraum legen.
- # Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen kurz backen ohne dass sich die Farbe ändert (10-15 Min.).
- # Nach der Backzeit sofort aus dem Backofen nehmen und nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Der Spinat wurde verwendet, um eine grüne Farbe zu erhalten, jedoch wird durch das Auspressen der Flüssigkeit nur der Geschmack aber nicht die Farbe an die Plätzchen abgegeben.