



Mahalepbiskuit

Mahlepli Bisküvi



½ Pkg Margarine (125 g)
1 Ei
1 Eweiss
1 Teeglas Joghurt
1 Teeglas geriebener Weisskäse
1 EL Mahalep
1 Pkg Backpulver
1 KL Salz
3 ½ Gläser Mehl
Für die Oberfläche:
Sesamkörner
Schwarzkümmel
1 EL Milch
1 Eigelb

Weisskäse reiben und in eine tiefe Rührschüssel geben.

In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, ein Ei, ein Eweiss, Joghurt, Mahalep, Salz, die Hälfte der angegebenen Menge Mehl und Backpulver hinzugeben.

Die Zutaten gut miteinander vermischen und anschliessend nach und nach gesiebtes Mehl hinzugeben und kneten. Wenn die Mischung eine geschmeidige nahezu weiche Konsistenz erhält kann mit dem Kneten aufgehört werden. Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig danach in zwei Stücke aufteilen. Den Ersten Teig mit dem Nudelholz in der Dicke eines Messergriffs ausrollen. Entweder mit einer Plätzchenform oder einem Teeglas ausstechen.

Den anderen Teig genauso bearbeiten und in ein leicht eingeöltes Backblech legen.

Auf die Oberfläche zuerst die Eigelb-Milch-Mischung schmieren, danach mit Sesamkörner und Scharzkümmel bestreuen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.

Nach dem Abkühlen servieren.

Tipp: Der Verzehr der Mahalepplätzchen wird einen Tag nach der Zubereitung empfohlen, denn der Geschmack entfaltet sich dadurch besser.