



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

Mosaikbiskuit

Mozaik Bisküvi



1 Pkg Butterkekse (28 St.)
1 Pkg Margarine (250 g)
2 Eier
1 Glas Milch
1 ½ Gläser Puderzucker
2 Gläser Mehl
1 Glas Maisstärke
1 Pkg Backpulver (10 g)
1 Pkg Vanillezucker
2 EL Kakao

- # Die Margarine bei niedriger Hitze erhitzen und dann abkühlen lassen.
- # In eine tiefe Rührschale Eier einschlagen und mit der Gabel schlagen, danach Milch und Puderzucker hinzugeben und vermischen.
- # Lauwarme Margarine, gesiebtes Mehl, Maisstärke, Kakao, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und gut vermischen.
- # Der Teig ist ein wenig wässriger und geschmeidiger wie der Teig eines normalen Plätzchenteigs, danach werden Butterkeksestücke hineingefüllt.
- # Ohne die Butterkekse zu zerdrücken unterrühren und den Teig in zwei gleichgrosse Stücke aufteilen.
- # In der Grösse von zwei Handspannen Alufolie oder Frischhaltefolie auf die Arbeitsplatte auslegen. Den Plätzchenteig auf die Folie legen und einwickeln. Beide Teigstücke in Folie einwickeln.
- # Den Kühlschrank auf eine höhere Kühlstatus schalten und die Plätzchenteige in den unteren Fach des Kühlschranks stellen. Mindestens 8 Stunden ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit beide Plätzchenteige aus dem Kühlschrank nehmen, währenddessen den Backofen auf 195 Grad einstellen. Die Plätzchen ohne den Teig zu deformieren aus der Folie nehmen und einen halben fingerbreit zuschneiden.
- # Die zugeschnittenen Plätzchen auf ein eingeöltes Backblech legen und 10-15 Minuten im Backofen backen.
- # Im Backofen abkühlen und nach dem Abkühlen jederzeit servierbereit.

Tipp: In die Mosaikbiskuits können auch kleingeschnittene Obststücke hinzugegeben werden. In diesem Fall kann die Milchmenge um ein Glas erhöht werden.