



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

## Löffelbiskuit

Kaşık Bisküvisi



½ Pkg Nargarine (125 g)  
1 Kaffeetasse Haselnüsse  
1 Kaffeetasse Milch  
1 ½ Kaffeetasse Puderzucker  
½ Kaffeetasse Maisstärke  
1 ½ Glas Mehl  
1 Ei  
½ gehobelte Zitronenschale

- # Vorbereitend Haselnuss mit einem Mixer oder im Mörser klein hacken. Zitrone sehr klein hobeln.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine in eine tiefe Schale geben und Ei, Milch, Puderzucker und gehackte Haselnüsse hinzugeben.
- # Die Zutaten mit dem Mixer oder einem Schneebesen vermischen bis eine geschmeidige Masse entsteht.
- # Gehobelte Zitronenschale, Stärke, Backpulver und gesiebtes Mehl hinzufügen. Einen nahezu wässrigen aber nicht tropfenden Teig erstellen.
- # Das Backblech leicht einölen, die zubereitete Teigmasse mit Hilfe des Löffels mit Abstand in das Backblech einreihen. Sowohl zu ebenen als auch Muster zu bilden mit einer Gabel über die Teigmasse kreisförmige Stirche machen.
- # Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen das Backblech einschieben und backen bis es eine rosarote Farbe bekommt.
- # Wenn es abgekühlt ist dann die Biskuits mit der Messerspitze herausnehmen und auf ein Servierteller legen.

**Tipp:** Weil der Teig glitschig ist breitet er sich während dem Backen ein wenig aus, deshalb sollte nicht zuviel mit dem Löffel auf das Backblech gegeben werden.