



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

Krembiskuit

Kaymaklı Bisküvi



150 g Margarine oder Butter
1 Glas Puderzucker
1 Ei
½ Glas Milch
10 Mandel
4 Gläser Mehl
1 Pkg Vanillezucker
Für die Sahne:
1 ½ Gläser Puderzucker
1 ½ EL Zitronensaft

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter oder Margarine in eine tiefe Schale geben.
- # Milch, Puderzucker und Ei hinzugeben und entweder mit einem Schneebesen oder mit einem Mixer geschmeidig schlagen.
- # Enthäutete und zermahlene Mandeln hinzugeben.
- # Vanillezucker und anschliessend unter Kneten nach und nach gesiebtes Mehl hinzugeben.
- # Einen mittelfesten Teig erstellen und in Folie einpacken, eine halbe Stunde im Kühlschrank stehen lassen.
- # Nach dieser Zeit vom Kühlschrank nehmen und den Teig in zwei Stücke aufteilen. Mit dem Nudelholz auf einer mehligten Unterlage in der Dicke eines Messergriffs ausrollen. Mit einem Teeglas ausstechen.
- # Die übrig gebliebenen Ränder zusammen legen und ausrollen, ausstechen und den anderen Teigstück genauso verarbeiten.
- # Die Biskuits dicht an dicht auf einen nicht eingeölte Backblech legen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Die Biskuits aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen Puderzucker und Zitronensaft gut zusammen mischen.
- # Die Puderzuckermischung ausreichend auf die Hälfte der abgekühlten Biskuits schmieren und die andere Hälfte mit leichtem Druck auf die beschmierten pressen.

Tipp: Anstatt des Zitronensafts kann auch Marmeladensaft verwendet werden.