



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

Feigenbiskuit

İncirli Bisküvi



8 grosse getrocknete Feigen
1 Glas Milch
½ Pkg Margarine
1 Teeglas Puderzucker
1 Ei
1 gehobelte Orangenschale
1 Prise Karonat
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Die getrockneten Feigen waschen, Stile entfernen, kleinhacken und in eine tiefe Schale mit Deckel legen und Milch einfüllen.
- # Den Deckel verschliessen und über die Nacht in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.
- # Am nächsten Tag die Feigen samt der Milch mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarin in eine Rührschüssel geben und Ei und Puderzucker hinzugeben und miteinander verrühren.
- # In diese Mischung feingehobelte Orangenschalen, Karbonat und die Feigenmischung hinzugeben und nach und nach unter Kneten gesiebtes Mehl hinzugeben.
- # Eine nahezu weiche und nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse formen und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- # Den Teig mit dem Nudelholz auf einer mehligten Unterlage dünn ausrollen und je nach Wunsch mit Ausstechformen oder einem Glas ausstechen.
- # Die Ränder zusammenlegen, ausrollen und ausstechen bis der ganze Teig aufgebraucht ist.
- # Die Biskuits in ein eingeöltes nebeneinander einreihen (man erhält 2 Backbleche Biskuits). Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Nach dem Abkühlen in Servierteller legen.

Tipp: Durch den Zuckergehalt der Feigen wird den Biskuits wenig Zucker zugemischt.