

Gemusterte Plätzchen in Zuckersirup (Türkei)

Kategorien: Plätzchen, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

ALSO, ZUERST ZUM ZUCKERSIRUP

1	kg	Zucker
1/2		Zitrone; den Saft
1	Ltr.	Wasser

Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen
Dann den Zitronensaft zufügen. Wenn sich an
Der Oberseite Schaum bildet, dieser mit einer
Schaumkelle entfernen. Den Sirup weitere 10
Minuten kochen lassen und dann erkalten lassen
Zuckersirup ist für etwa 3 Rezepte ausreichend !

TEIG

250	Gramm	Butter
2		Eier
300	Gramm	Joghurt
1/8	Ltr.	Öl
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Backpulver
		Mehl nach Bedarf
100	Gramm	Gehackte Walnüsse

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter zerlassen. In einer Schüssel die Eier verquirlen, den Joghurt, das Öl, die Butter und den Zucker zufügen. Alles gut miteinander verrühren. Dann das Backpulver und so viel Mehl zugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den gut gekneteten Teig in walnußgroße Portionenteilen und Bällchen formen.

Die auf einer Schaumkelle zu flachen Plätzchen drücken. Wichtig ist, dass das Muster der Schaumkellen sich auf den Plätzchen abzeichnet. Auf die Teigmitte der unbemusterten Plätzchenseite etwas von den gehackten Walnüssen geben und die Plätzchen zusammenrollen.

Die gemusterte Seite befindet sich jetzt außen. Die Plätzchen auf ein leicht gebuttertes Backblech legen und im Backofen 20 - 30 Minuten backen.

Dann aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Den Sirup zubereiten und die erkalteten Plätzchen 10 Minuten im heißen Sirup ziehen lassen.