

# Nan Khatai - Mandelplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Pakistan

Zutaten für: 1 Rezept

## ORIGINAL-REZEPT AUS PAKISTAN

---

1 1/4	Tassen	Pudermilch
2	Teel.	Naturjoghurt
3/4	Tasse	Butter, flüssige, oder Öl
2	Tassen	Mehl
1/4	Tasse	Weichweizengrieß
1/4	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Kardamom, gemahlen
		Mandel(n), Pistazien oder Cashewkerne zum -- Dekorieren

### Anleitung:

Pudermilch, Butter/Öl und Joghurt verrühren. Es ist wichtig, dass der Teig gut gemixt wird. Mehl, Grieß, Backpulver und Kardamom mischen und unter den Teig kneten - mindestens 8 Minuten lang. Falls er sich nicht ausrollen lässt, einige TL kalte Milch hinzufügen und für einige Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kleine Teigbällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dabei genügend Platz zwischen den einzelnen Plätzchen lassen. Leicht flach drücken und mit Mandeln, Pistazien oder Cashewkernen dekorieren, die leicht in den Teig gedrückt werden.

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 180 Grad backen (Ober-/Unterhitze). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Luftdicht in einer Dose verschließen.

Ein Blick über den Tellerrand: Kinderrechte werden in Pakistan in zahlreichen Bereichen verletzt. Viele Kinder leiden an Unterernährung, Kinderarbeit ist für viele alltäglich. Denn zahlreiche Kinder sind von extremer Armut betroffen und müssen ihre Familien finanziell unterstützen. Ein weiteres Problem stellt die große Gewaltbereitschaft gegenüber Kindern dar. Als eine der größten Kinderrechtsorganisationen Europas arbeitet die Kindernothilfe seit den 70er-Jahren in Pakistan. Neben Straßenkinderprojekten wurden auch Gemeinwesenprojekte errichtet, von denen nicht nur einzelne Kinder sondern ganze Gemeinden und Dörfer profitieren. Auch während der Coronakrise unterstützt die Kindernothilfe Kinder und Familien mit Hygieneschulungen und der Verteilung von Hygienepaketen und Nahrungsmitteln.