

Türkische Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Land, Türkei, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

GIBT ES MEIST NUR IN KONДИTOREIEN IN DER TÜRKEI

1	kg	Mehl
250	Gramm	Puderzucker
600	Gramm	Butter oder Margarine
10	Gramm	Backpulver
1		Ei(er)
1	Teel.	Vanillezucker

Anleitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig ausrollen und nach Belieben Figuren ausstechen. Alternativ kann man aber auch eine Rolle formen und davon ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Plätzchen nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) so lange backen, bis sie hellbraun sind. Die Backzeit verändert sich immer je nach Dicke der Plätzchen.

Tipps: Den Teig halbieren und eine Hälfte davon mit Kakaopulver verkneten. Dann Schwarz-Weiß-Gebäck nach Belieben davon herstellen. Die Plätzchen können bei Bedarf mit alles möglichen Sachen verziert werden wie z.B. gemahlene Haselnüsse, Schokostreusel, bunte Zuckerstreusel etc.