



Türkei / Turkey

Rezept für... Kurablye	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 g Mehl ➤ 175 g weiche Butter ➤ 100 g Orangeat ➤ 75 g Speisestärke ➤ 60 g Honig ➤ 2 Eier ➤ 1 Beutel gehackte Pistazien ➤ 1 Beutel Zuckerguss ➤ 1 Eigelb ➤ 2 TL Backpulver ➤ 1 TL gemahlene Nelken ➤ 1 Prise Salz
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orangeat sehr fein hacken 2. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Nelkenpulver vermischen 3. Butter, Eier, Eigelb Honig und Orangeat zufügen und alles verkneten 4. Teig zu zwei Teigrollen (3 cm Durchmesser) formen, in Folie wickeln und 40 Min. in den Gefrierschrank oder über Nacht in den Kühlschrank legen 5. Teigrollen in 1 cm breite Scheiben schneiden 6. mit einem Holzlöffel kleine Vertiefungen eindrücken 7. Scheiben auf mehrere mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 170°) ca. 13-15 Min. backen 8. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen 9. Plätzchen mit Zuckerguss bestreichen und mit Pistazien bestreuen.