

# Türkisches Gebäck (Kurabiye)

Türkisches Süßgebäck mit Pistazien

etwa 65 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

100 g Orangeat

300 g Weizenmehl

75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

175 g weiche Butter oder Margarine

1 Pr. Salz

1 TL gemahlene Gewürznelken

2 Eier (Größe M)

60 g flüssiger Honig

### Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig

Zuckerguss Classic

25 g Dr. Oetker gehackte

Pistazien

## 1 Knetteig:

Orangeat sehr fein hacken. Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren und zu 2 Rollen von Ø 3 cm formen. Die Rollen 40 Min. in das Gefrierfach geben oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

## 2 Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf das Backblech legen. Für eine gleichmäßige, flache Oberfläche mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine Vertiefung in den Teigtaler drücken und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 14 Minuten**



Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### ④ Verzieren:

Plätzchen mit Zuckerguss bestreichen und mit Pistazien bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 3 Wochen aufbewahren.

