




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 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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.

