

## TÜRKISCHE DESSERTPLÄTZCHEN

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	200 g	Mehl	Zusammen mit
2	100 g	Stärke	Und
3	100 g	Puderezucker	sowie
4	1 Pkch	Backpulver	Abwiegen und in eine Schüssel sieben.
5	125 g	Butter	In eine Rührschüssel geben und schaumig rühren.
6	1	Ei	Sowie
7	Die ganze	Mehl- Zuckermischung	In die Butter einrühren.
8	1 EL	Zitronensaft	Zusammen mit
9	1 Pkch	Vanillinzucker	Und
10	1 gr Pr	Salz	Und
11	2 gr Pr	Koriander	In den Teig rühren.
12	1	Backblech	Einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
13	Je 1 EL	Teig	Zu Bällchen formen, diese Bällchen dann etwas flach drücken und mit Abstand auf das Backblech setzen (evtl. noch eine abgezogene Mandel in die Mitte jedes Plätzchens setzen). Die Plätzchen auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Minuten backen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
14	125 ml	Wasser	In einen Kochtopf geben.
15	½	Zitrone	Auspressen und den Saft zusammen mit
16	100 g	Zucker	Aufkochen lassen.
17	Jedes	Plätzchen	Kurz in die Zuckermischung tauchen und abtropfen lassen.