

## Griechenland / Greece

Rezept für...	Kourabiédes	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 375 g Mehl</li> <li>➤ 250 g Puderzucker</li> <li>➤ 200 g weiche Butter</li> <li>➤ 150 g Zucker</li> <li>➤ 125 g gemahlene Mandeln</li> <li>➤ 1 Packung Vanille-Zucker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 4 EL Rosen- oder Orangenwasser</li> <li>➤ 1 EL Cognac oder Ouzo</li> <li>➤ 2 Eier</li> <li>➤ 40 Gewürznelken</li> <li>➤ 1 Prise Salz</li> </ul>
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Butter schmelzen</li> <li>2. mit Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Ouzo, Eiern und Salz gründlich verrühren</li> <li>3. Mehl darauf sieben, Mandeln dazugeben und unterrühren, zuletzt unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist</li> <li>4. zugedeckt etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen</li> <li>5. Backofen auf 180° vorheizen und Backblech einfetten</li> <li>6. Teig zu einer Rolle formen und pflaumengroße Stücke abnehmen</li> <li>7. diese zu ovalen Plätzchen formen und auf das Backblech setzen</li> <li>8. die Oberflächen mit einem Messerrücken leicht abflachen, in jede Mitte eine Gewürznelke stecken</li> <li>9. Plätzchen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht Farbe annehmen</li> <li>10. die noch warmen Plätzchen mit Rosen- oder Orangenblütenwasser leicht einpinseln</li> <li>11. reichlich Puderzucker auf einen tiefen Teller geben, die Plätzchen darin wenden, so dass sie damit dick bedeckt sind</li> <li>12. Zucker leicht andrücken.</li> </ol>	