



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM EZMELİ RULOLAR (MARZİPANRÖLLCHEN)

40 adet için malzeme

Hamur:

75 g tereyağı veya margarin,

50 g şeker,

200 g un,

1 küçük yumurta,

1 portakal kabuğu rendesi,

1 tutam tuz.

İçi:

200 g badem ezmesi,

75 g tereyağı,

75 g şeker,

2 yumurta sarısı,

75 g nişasta,

50 g kuru üzüm,

40 g dilimlenmiş badem,

4 çorba kaşığı bal.

Hamur: Malzemelerden hamur yoğurun. Hamuru folyoya sarın ve 30 dakika soğutun.

İçi: Badem ezmesini, yağı ve şekerini mikserde çırpın, yumurta sarılarını ve nişastayı azar azar katın. Elde ettiğiniz karışım yumuşak olmalı. Hamuru kağıt üstünde şerit halinde açın (12 cm genişliğinde). Badem ezmeli karışımı sürün, üzüm ve badem dizin. Hamuru uzun tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın ve 1 saat buzlukta dondurun. Çıkardıktan sonra 2 cm geniş parçalar kesin. Kurabiyeleri biraz ara vererek kağıtlanmış bir tepsiye dizin. Balı hafif ısıtın ve kurabiyelerin üstüne sürün. Fırını 180 derecede ısıtın ve kurabiyeleri yaklaşık 12 dakika pişirin.

[ML® Bademli Rulo Kurabiye için tıklayın](#)