

کولچه عید Eid Plätzchen



1 Glas Puderzucker
۱ گیلان پودر بوره



1/2 Glas Öl
نیم گیلان روغن



1 Teelöffel Kardamom
۱ قاسق هیل



1 Teelöffel Backpulver
۱ قاسق بیکینگ پودر



2 Gläser weißes Mehl
۲ گیلانها آرد ساده



Prise Salz
کمی نمک

Mixe alle Zutaten in einer Schüssel und Knete sie zu einem glatten Teig

همه مواد را در یک کاسه مخلوط کن و آنها را به یک خمیر نرم ورز بده.

Forme Kekse und mach Muster mit einer Gabel in die Kekse.

Backe diese bei 160 Grad für 12-16 Minuten

کولچه‌ها را شکل بده و با یک پنجه روی آنها نقش بزن. سپس آنها را در داش ۱۶۰ درجه به مدت ۱۲ تا ۱۶ دقیقه بپز.

Dekoriere die fertigen Plätzchen mit Pistazien oder Mandeln.

کولچه‌های آماده را با پسته یا بادام تزئین کن.

نوش جان

