


# Bademli Baharatlı Kurabiye

Yaklaşık 20 - 25 adet

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

200 g yumuşak margarin  
0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
1 portakal kabuğu rendesi  
0,5 çay kaşığı toz tarçın  
0,5 çay kaşığı kişniş  
0,5 çay kaşığı kakule  
0,5 çay kaşığı öğütülmüş karanfil  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1 su bardağı öğütülmüş badem  
2,5 - 3 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

## 1 Hamurun hazırlanışı:

Margarin ve pudra şekerini mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine portakal kabuğu rendesi, tarçın, kişniş, kakule, karanfil, şekerli vanilin ve bademleri ilave edip karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Üzerini kapatın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

## 2 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

Süre sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve yuvarlayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.