

## Orientalisches/Chaldäisches Gebäck „Shakarlama“



### Zutaten:

4 Eier  
400 g Zucker  
2 Teel. Backpulver  
2 Teel. Vanillezucker  
100 ml Orangensaft  
50 ml Kokosnuss  
Etwas Mehl

### So wird's gemacht:

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren, dann den Orangensaft zufügen und gut verrühren. Danach Kokosnuss hinzufügen und nach und nach auch das Mehl mit dem Backpulver bis es ein fester Teig wird.

Den Teig in kleine Kugeln schneiden und in Formen pressen bis sie platt werden. Oder den Teig ausrollen und mit Formen ausstechen.

Mit Eigelb bestreichen und im Ofen ca 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Die Kokosnuss kann mit beliebigem ersetzt werden.