

Feigen - Knusperchen - Weihnachtsguetzli

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Schweiz

Zutaten für: 50 Portionen

FÜR DIE FÜLLUNG

0,2	kg	Feigen, getrocknete
0,1	kg	Kirschen, kandierte
0,1	kg	Sultanine(n)
1		Orange(n)
0,12	kg	Honig
1	Teel.	Zimt

FÜR DEN TEIG

1/8	kg	Butter, weiche
0,15	kg	Zucker
1		Orange(n), nur abgeriebene Schale
1	groß.	Ei(er)
1	Prise	Salz
1/2	kg	Mehl (Weissmehl)
1	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Feigen, Kirschen und Sultaninen fein hacken. Die Schale der Orange dünn abreiben. Den Saft von 1/2 Orange auspressen. Orangenschale und Orangensaft, Honig und Zimt zu den Trockenfrüchten geben und alles gut mischen. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker zu einer hellen, luftigen Creme aufschlagen. Orangenschale, Ei und Salz unterrühren. Dann Mehl und Backpulver löffelweise in die Masse einarbeiten, so dass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig halbieren und daraus je eine Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen. 15 Minuten kühl stellen. Mit dem Handrücken je eine 2 cm tiefe Rinne in die Rolle drücken. Die Hälfte der Füllung hineingeben und etwas Teig darüberziehen. Die Rollen in Klarsichtfolie wickeln und etwa 2 Stunden kühl stellen, bis der Teig fest ist. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech legen. Die Feigenknusperchen im 160°C heißen Ofen auf der zweituntersten Rille 12 - 15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten