

Maquesitas - M.Orange+Mandeln (Sp)

Kategorien: Weihnachten, Land, Spanien, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

NACH SPANIEN SCHMECKENDE PLÄTZCHEN

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
70	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
1	Pack.	Aroma, Orange-Back
1	Prise	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1	Pack.	Aroma, Orange-Back
1		Orange(n), Saft davon
		Puderezucker für den Guss
1	Essl.	Orangensaft für den Guss
		Evtl. Orangenlikör oder Mandellikör für den Guss
		Orangeat zum Garnieren

Anleitung:

Mehl und Backpulver mischen, Zucker, Orange-Back und Butterflocken unterkneten. Den Teig halbieren und auf einem leicht bemehlten Backpapier zwei Quadrate von je 20 x 20 cm ausrollen. Zugedeckt mindestens 30 Min. kühlen (paar Stunden oder über Nacht ist auch ok).

Orangeat sehr fein hacken. Mit Mandeln, Orange-Back und dem Orangensaft verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf einem Quadrat verteilen, mit dem anderen Quadrat bedecken. Auf's Backblech setzten, die Oberfläche mit der Gabel mehrmals hineinstechen. Bei 200 Grad (Umluft 180) 20-30 Minuten goldbraun backen.

Noch heiß in Dreiecke schneiden und mit Zuckerguss bestreichen. Mit Orangeatstückchen garnieren. Für den Zuckerguss ca. 1 EL Orangensaft nehmen, esslöffelweise Puderezucker zugeben und gut verrühren. Je dicker der Guss, desto fester (und süßer) die glänzende Schicht. Einen Teil des Saftes kann man durch Orangen- oder Mandellikör ersetzen.

Ergibt ca. 30 Plätzchen.

Orange-Back nehme ich, weil unbehandelte Orangen schwer zu bekommen sind. Ein Päckchen soll dem Abrieb von einer großen Orange entsprechen. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten