

Caipirinha Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 60 Portionen

FÜR DEN MÜRBEITEIG

300	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Rohrzucker (braun)
1		Ei 150 g Butter (kalt)
1	Teel.	Limettenschale (gerieben)

FÜR DIE GLASUR

100	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Cachaca
2	Essl.	Limettensaft

FÜR DIE DEKORATION

Etwas	Limettenschale (gerieben, zum Dekorieren)
Etwas	Rohrzucker (braun, zum Dekorieren)

Anleitung:

1. Schritt Mürbteig: In einer Rührschüssel das Mehl mit dem Backpulver, Rohrzucker, Vanillezucker und der abgeriebenen Limettenschale mischen. Das Ei und die kalte Butter in kleinen Stücken hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 30 Minuten in Frischhaltefolie eingepackt im Kühlschrank rasten lassen.

2. Schritt Den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig für die Caipirinha Plätzchen portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen. So lassen sich die Plätzchen leichter lösen. Mit einem Plätzchenausstecher beliebige Formen ausstechen und die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Je nach Dicke des ausgerollten Teigs variiert die Backzeit zwischen 10-15 Minuten. Weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Anschließend die Plätzchen abkühlen lassen.

3. Schritt Glasur und Deko: Den Puderzucker mit Zuckerrohrschnaps (Cachaça) und Limettensaft glatt rühren. Die Caipirinha Plätzchen damit bestreichen und jeweils eine Prise Rohrzucker und etwas abgeriebene Limettenschale darüber streuen. Da die Glasur schnell trocknet, empfiehlt es sich, die Plätzchen portionsweise zu verzieren.

Für eine alkoholfreie Variante der Caipirinha Plätzchen kann man den Cachaça durch die gleiche Menge Limettensaft ersetzen.