

Haselnuss - Orangen (Gefüllt)

Kategorien: Plätzchen, Früchte, Gefüllt

Zutaten für: 40 Stück

250	Gramm	Weizenmehl
40	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillin - Zucker
1	Prise	Salz
150	Gramm	Schmand
100	Gramm	Butter oder Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG

200	Gramm	Abgezogene, gehackte Haselnusskerne
200	Gramm	Orangenmarmelade
200	Gramm	Marzipanrohmasse

ZUM BESTREICHEN

2		Eiweiß
2		Eigelb
2-3	Essl.	Milch

ZUM BESTREUEN

20	Gramm	Fein gehackte Pistazien
----	-------	-------------------------

Anleitung:

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Schmand und Butter hinzugeben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Folie gewickelt 20-30 Minuten kalt stellen.

3. Inzwischen für die Füllung Haselnusskerne mit Orangenmarmelade in eine Schüssel geben. Marzipan-Rohmasse mit einer Küchenreibe reiben, dazugeben und alles gut miteinander verrühren.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 80 Teigplätzchen (Durchmesser 6 cm) ausstechen. Eiweiß verschlagen. die Ränder von 40 Teigplätzchen mit Eiweiß bestreichen. Jeweils 1 Teelöffel Füllung in der Mitte der 40 Teigplätzchen verteilen, ein zweites Teigplätzchen darüber legen und den Teigrand mit einer Gabel rundherum festdrücken.

5. Eigelb mit Milch verrühren, die Teigplätzchen damit bepinseln und mit Pistazien bestreuen. Plätzchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier ausgelegt) verteilen und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180-200 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160-180 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech

6. Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.