

Orangen - Gewürz - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE MARMELADE

10		Orangen, unbehandelt
1		Vanillestange
400	ml	Weisswein
400	ml	Wasser
60	ml	Grand Manier
50	ml	Rum
40	ml	Amaretto
300	Gramm	Gelierzucker
1		Zimtstange
1/2	Teel.	Korianderkörner
15		Schwarze Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
2		Sternanis
6		Gewürznelken
	Etwas	Frischer Ingwer gerieben
	Etwas	Muskatnuss, gerieben
1/2	Teel.	Zimt gemahlen

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
5		Eigelb
60	Gramm	Zucker
1	Teel.	Früchtebrotgewürz

FÜR DEN EISCHNEE

5		Eiweiss
180	Gramm	Zucker

FÜR DIE GLASUR

200	Gramm	Puderzucker
		Zitronensaft, frisch
		Gepresst
		Butter zum Einfetten

Anleitung:

Die Orangen mit einem Messer schälen, über einer Schüssel filetieren und den entstehenden Saft auffangen. Von einer Orange auch den Abrieb der Schale behalten. Die Vanillestange längs halbieren und mit Orangenfilets, Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben. Die restlichen Flüssigkeiten, Gewürze (bis auf den gemahlene Zimt) sowie den Gelierzucker zugeben und ca. 45 Minuten einkochen. Anschliessend durch ein Sieb streichen und den gemahlene Zimt untermischen.

Mehl, Butter, Eigelb, Zucker und Früchtebrotgewürz zu einem Teig kneten und diesen 1 Stunde lang kühl stellen. Dann den Teig ca. 0,5 cm stark auswellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Im auf 155 Grad vorgeheizten Ofen den Teig ca. 15 Minuten hell ausbacken und anschliessend mit der Gewürzorangenmarmelade bestreichen.

Meine Lieben Back & Kochfreunde !

Eiweiss steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker untermischen. Den Eischnee auf die Marmelade streichen und das Blech nochmals bei

Orangen - Gewürz - Plätzchen

(Fortsetzung)

160 Grad in den Ofen geben. Ca. 10-15 Minuten den Eischnee leicht bräunlich backen.

Den Puderzucker mit so viel Zitronensaft anrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Mit der Glasur die gebackene, ausgekühlte Eischneeoberfläche bestreichen. Mit einem Ausstecher runde Halbmonde ausstechen und die Plätzchen auf einem Gitter noch 1-2 Tage trocknen lassen.