

Orangenplätzchen.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

MIT GEMAHLENE MANDELN UND KARDAMOM

2		Orange(n), unbehandelte
2		Eigelb
50	Gramm	Mandel(n), geschälte und fein gemahlene
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Butter
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Kardamom, fein gemahlener
50	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Zuerst die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, etwas stehen lassen und dann die Häutchen von den Mandeln abziehen. Jetzt die Mandeln in der Mühle fein mahlen.

Die Schale von den Orangen abreiben. Aus der Orange 50 ml Saft auspressen. Nun einen TL Orangenschale, den Orangensaft, das Eigelb und den Zucker verrühren. Die weiche Butter zugeben und alles mit den Quirlen verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die gemahlene Mandeln und Kardamom zugeben und vermischen. Diese Mischung nun zur Butter-Ei-Mischung geben und verrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und Plätzchen auf ein, mit Backpapier belegtes, Blech spritzen (aus der Teigmasse werden ca. 2 Bleche). Zwischen den Plätzchen viel Abstand lassen, da sie stark auseinander laufen. Das Gebäck im vorgeheizten Backofen, auf der zweiten Schiene von unten, bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3), ca. 8 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in einen Spritzbeutel füllen und die Plätzchen damit verzieren. Wer mag, kann sie dann noch mit dem restlichen Abrieb der Orange bestreuen. Nachdem die Kuvertüre fest geworden ist, das Gebäck in eine Blechdose zwischen Lagen von Pergamentpapier schichten. Kühl und trocken gelagert halten die Plätzchen ca. 3-4 Wochen.