

Tee-Sirup-Ecken

Kategorien: Plätzchen, Orient, Land

Zutaten für: 80 Portionen

150	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Tee Earl Grey
1	Teel.	Orangenschale, bio, fein abgerieben
150	Gramm	Rübensirup, dunkler
150	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
450	Gramm	Mehl
3/4	Teel.	Natron
1	Essl.	Milch
100	Gramm	Mandelblättchen

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Ruhezeit ca. 4 Stunden

Koch-/Backzeit ca. 32 Minuten

Gesamtzeit ca. 5 Stunden 52 Minuten

Benötigt werden außerdem: Rollholz, Lineal, Teigroller

1. Sahne, Earl Grey und Orangenschale aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Sahne durchs Sieb geben und mit Sirup und Zucker erneut aufkochen. Butter würfeln, in die Zuckermasse einrühren.

2. Mehl und Natron mischen, mit den Knethaken des Handrührers in die Masse einrühren. Teig in Klarsichtfolie wickeln, mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3. Teig halbieren, eine Hälfte kalt stellen, die andere Hälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 40 x 40 cm ausrollen. Teig mit 1/2 EL Milch bestreichen und 50 g Mandelblättchen gleichmäßig darauf verteilen. Mit dem Rollholz vorsichtig andrücken. Restliche Teighälfte ebenso bearbeiten.

4. Teig mithilfe von Lineal und Teigroller in 3 cm breite Streifen teilen. Jeden Streifen mithilfe des Lineals in Rauten teilen und auf 4 mit Backpapier belegte Backbleche verteilen (siehe Tipp). Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten nacheinander jeweils 5 - 8 Minuten goldbraun backen. Auf den Backblechen abkühlen lassen.

Pro Stück: 1 g E, 2 g F, 7 g KH = 55 kcal (230 kJ)

Tipp: Rauten auf 4 Bögen Backpapier verteilen und die Bögen nacheinander aufs Backblech ziehen und backen.