

Unheimlich Mürbe Citrus - Plätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
1/2	Tasse	Öl
1/2	Tasse	Zucker
1/2	Tasse	Milch
1		Zitrone(n), (Saft davon)
1/2	Tasse	Maisgrieß, feiner
2	Teel.	Orange(n) - Schale, abgeriebene
2	Teel.	Backpulver
2 3/4	Tassen	Mehl, (vielleicht mehr nach Bedarf)
		Sirup zum Tunken:
1	Tasse	Zucker
1	Teel.	Honig
1/2	Tasse	Wasser
1	Teel.	Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

Anleitung:

Eine Tasse entspricht 250ml Den Ofen auf 180°C vorheizen. Alle zutaten mit einem Mixer gut zusammenmischen und Mehl dazugeben. Alles zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig ein etwa walnussgroße Bällchen formen und auf Backpapier setzen. Die Plätzchen werden etwas größer, aber nicht viel.

Etwa 20 Minuten backen oder bis der Boden der Plätzchen leicht braun ist. Zum Abkühlen auf ein Gitter setzen. Den Sirup folgendermaßen machen:

Die Sirupzutaten zusammen erhitzen bis sie kochen, oft umrühren. Wenn die Plätzchen abgekühlt sind, immer drei Plätzchen in den Sirup setzen, sie umdrehen, dass sie überall mit den Sirup bedeckt sind. Dann hinausnehmen und abtropfen lassen. Die Prozedur mit den anderen Plätzchen wiederholen.

Obwohl die Plätzchen in dem "Sirup" getunkt werden, sind sie keinesfalls klebrig. Der Sirup ist sehr dünnflüssig und die Plätzchen sollen nur einmal gewendet werden darin, nur einige Sekunden ziehen lassen. Dann sofort aufs Gitter zum Abtropfen. Keine klebrige Angelegenheit und leicht in Dosen mit Pergamentpapier zu stapeln!