

Heidesand - Limette

Zutaten für: 80 Stück

FUER DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|---|
| 160 | Gramm | Zimmerwarme Butter |
| 120 | Gramm | Puderzucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | Prise | Vanillemark |
| 1 | | Unbehandelten Limette die Abgeriebene Schale |
| 250 | Gramm | Mehl |

AUSSERDEM

| | | |
|-----|-------|---|
| 1 | | Eiweiß |
| 100 | Gramm | Grober Kristallzucker oder Hagelzucker |
| 2 | Essl. | Aprikosenmarmelade |
| 2 | | Limetten |

Anleitung:

1. Die Butter, den Puderzucker, das Salz, das Vanillemark und die Limettenschale in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer glatten Masse rühren. Das Mehl darüber sieben, mit den Fingern alles krümelig miteinander verarbeiten. Mit den Händen rasch zu einem festen Mürbteig kneten. Rollen von etwa 2 cm Durchmesser daraus formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 170 GradC vorheizen.
3. Das Eiweiß in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen. Die Rollen rundherum damit bestreichen und im Kristall- oder Hagelzucker wenden, dabei etwas andrücken. Die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Im Abstand von etwa 2 cm auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
4. Die Heidesand-Plätzchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten hell backen und abkühlen lassen.
5. Von den Limetten mit einem Zestenreißer dünne Fäden abziehen. In einem kleinen Topf etwas Wasser aufkochen und die Limettenstreifen darin 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Dann auf ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
6. Eine Limette auspressen. Die Aprikosenmarmelade mit 1 EL Limettensaft 2 bis 3 Minuten köcheln lassen und die Limettenstreifen hineinrühren. Je 2 bis 3 Limettenstreifen herausnehmen und auf die Heidesandplätzchen legen. Mit der Aprikosenmarmelade glasieren und trocknen lassen.

Tipp:

Bei der Zubereitung von Mürbteig darf die Butter nicht zu weich sein, sondern soll eine pomadig-cremige Konsistenz haben. Ist sie zu weich, verbinden sich die Zutaten im Teig nicht richtig. Der Teig wird brandig, d. h. das Fett trennt sich ab und der Teig zerreißt somit beim Ausrollen leicht.

Heidesand - Limette

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann