

Kurabiye

Kategorien: Land, Türkei, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 65 Stück

100	Gramm	Orangeat
250	Gramm	Mehl
75	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Teel.	Nelken, gemahlen
175	Gramm	Weiche Butter
2		Eier
1		Eigelb
60	Gramm	Honig

AUSSERDEM

1	Beutel	Zuckerguß Classic
1	Beutel	Pistazien, gehackt

Anleitung:

Zeitschrift "Bild der Frau" Gut backen & Kochen, Heft 6/2005

-- Erfasst *RK* 01.11.09 von

-- Konrad Heizmann

Orangeat sehr fein hacken. Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Salz und Nelken mischen. Butter, Eier, Eigelb, Honig und Orangeat zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu zwei Teigrollen (je ca. 3 cm Durchmesser) formen und eingewickelt ca. 40 Minuten in den Tiefkühler oder über Nacht in den Kühlschrank legen. Von den Rollen 1 cm breite Scheiben abschneiden. Anschließend mit einem Holzlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Mitte drücken. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad C, Umluft 180 Grad C, Gas Stufe 4) 13-15 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Plätzchen mit Zuckerguß bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Pro Stück ca. 56 kcal / 235 kJ Zubereitungszeit ca. 60 Minuten (ohne Wartezeit)