

Pfaffenhütli - Orange

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

150	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Stück	Eigelb
1	Stück	Ei
1	Stück	Orange unbehandelt Die Schale abgerieben
350	Gramm	Mehl
1	Stück	Eiweiss zum Bestreichen

FÜLLUNG

80	Gramm	Mandeln oder Backmarzipan
6		EsL. Orangeat gehackt
1	Teel.	Orangenlikör (Paste oder Ähnliches)

GLASUR

1/2	Stück	Orange unbehandelt Schale in feine Streifen Schneiden (Zesten)
50	Gramm	Puderzucker
2		EsL. Orangensaft (evtl. Mehr)

Anleitung:

Weihnachtsguetzli Zubereitung: Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz, dann Ei und Eigelb darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Orangenenschale und Mehl unterrühren und zu einem glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Mandelmasse mit 2 Esslöffel Pistazien und Pistazienaroma gut kneten, zu einer Rolle formen, in ca. 45 gleich dicke Scheibchen schneiden, Kügelchen formen.

Den Teig ca. 15 Minuten vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Portionenweise 4 mm dick auswallen, Rondellen von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Mit Eiweiss bestreichen, je 1 Marzipan-Kügelchen in die Mitte setzen. Rondellen zu einem Dreispitz hochziehen, oben mit drei Fingern zusammendrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 30 Minuten kühl stellen. Backen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Verzieren: Orangenstreifchen mit Zucker vermischen, zum Trocknen ca. 2 Stunden offen stehen lassen. Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Guetzli an einen Zahnstocher stecken und ganz in die Glasur tauchen, auf einem Gitter leicht antrocknen, Zitronenstreifchen aus dem Zucker nehmen, Pfaffenhütli damit verzieren. Zubereitungszeit: ca. 1 Std.