

Quitten - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

1	Prise	Salz
50	Gramm	Mandeln, ungehäutet
1	Essl.	Milch oder 2
80	Gramm	Zuckerrohrgranulat
1/2	Teel.	Weinstein-Backpulver
2	Essl.	Kokosflocken
200	Gramm	Butter
350	Gramm	Weizenvollkornmehl
1		Eigelb
200	Gramm	Quittengelee mit Honig

Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen darüber schneiden, das Zuckerrohrgranulat und etwas eiskaltes Wasser hinzufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Pergamentpapier wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Mandeln mit kochendheißem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Mandeln trockentupfen, grob hacken und mit dem Quittengelee und den Kokosflocken mischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen im Durchmesser von etwa 4 cm ausstechen.

Die Hälfte der Plätzchen auf das Backblech legen, mit der Quittenmasse bestreichen und jeweils mit einem Plätzchen der selben Form bedecken. Das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und auf der mittleren Schiene im Backofen in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.