

Safran - Rondos

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Teig, Nougat, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Orangensaft
1	Pack.	Safranpulver (L)
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Zucker
1		Ei
100	Gramm	Kalte Butter
125	Gramm	Nussnougat (L)
125	Gramm	Puderzucker
2		Gehackte Pistazien

Anleitung:

Für den Teig Orangensaft erhitzen und 1/2 Döschen Safran (ungefähr eine Messerspitze) einrühren, auskühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Eigelb, Butter in Flöckchen und Orangensaft rasch zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (etwa 5 cm Durchmesser) Teigkreise ausstechen. Aus der Hälfte der Teigkreise mit einem kleineren Ausstecher (etwa 2 cm Durchmesser) Löcher ausstechen.

Auf ein gefettetes (oder mit Backpapier belegtes) Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 Grad) etwa 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Dekoration Nougat in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen. Die Plätzchen ohne Loch mit dem Nougat bestreichen, die anderen darauf setzen. Puderzucker, Eiweiß und 1/2 Döschen Safran verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Die Pistazien darauf streuen.