

Kourabiedes 2

Zutaten für: 1 Rezept

		Griechisches Weihnachtsgebäck
500	Gramm	Mehl
1		Eigelb
100	Gramm	Mandel(n) (evtl. gestiftelte Mandeln)
250	Gramm	Butter, weiche
1	Pack.	Vanillezucker
1/2	Pack.	Backpulver
1/2	Pack.	Puderzucker
1		Orange(n), die abgeriebene Schale davon

Anleitung:

Dieses Gebäck ist - wie kein anderes - mit Weihnachten in Griechenland verbunden. Es gibt sie dort jetzt überall zu kaufen, aber Mamas Kurabiedes sind doch die Besten.

Bei ganzen Mandeln diese in kochendem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Im Backofen leicht anrösten und nach dem Erkalten mittelgrob hacken. Mandelstifte nur anrösten.

Die weiche Butter mit ca. 50 g Puderzucker schaumig schlagen, das Eigelb hinzufügen und dann nach und nach die restlichen Zutaten bis auf den Puderzucker hinzufügen (Achtung, der Teig wird keine richtig homogene Masse, eher wie ein Streuselteig!) Diesen Teig in 3-4 Portionen teilen und jeweils per Hand noch ein bisschen weiterkneten.

Dann mit einem Nudelholz sehr vorsichtig (ca. 0,5 cm dick) ausrollen. Man kann auch kleine Kugeln formen, aber wir stechen lieber aus. Traditionell sind die Kurabiedes halbmondförmig, aber es eignen sich alle möglichen halbwegs kompakten Formen (Monde, Herzen, Sterne). Komplizierte Formen brechen sehr leicht.

Diese auf Backbleche verteilen und bei mittlerer Hitze (ca. 170°C Umluft) so lange backen, bis sie leicht Farbe bekommen (sorry, aber ich habe nicht auf die Uhr gesehen). In der Zwischenzeit ein weiteres Backblech/Tablett mit einer Puderzuckerschicht bedecken. Die Kurabiedes noch heiß auf die Puderzuckerschicht umbetten und mit einer weiteren Puderzuckerschicht bedecken. Nach dem Erkalten kann man die Kurabiedes vorsichtig in einer Plätzchendose verstauen. Man braucht relativ viele Bleche, da die Plätzchen erst nach dem Erkalten gestapelt werden sollten.

Reicht für ca. 60 Stück. Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.
:keine Angabe
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann