Mandelplätzchen mit Orangennote

Stufe 1

Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit:

Zutaten:

170 g Mehl
50 g Mandeln, gemahlen
125 g Butter, weich
50 g Puderzucker
1 Eigelb
1 Pck. Orangenabrieb
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Außerdem:

nach Bedarf Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)
nach Bedarf Kuvertüre, weiß
nach Bedarf Streusel
nach Bedarf Zuckerguss

Städter Ausstechform Tannenbaum 19 cm

Städter Backzutat Nonpareilles ø 1,5–2 mm Silber 65 g

Westmark Rührschüssel mit zweigeteiltem Deckel in apfelgrün

Lurch Fett-Trenn- und Backmatte Flexiform

GEFU Teigroller EXACT

1

Für den Teig das Mehl und den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Dann die restlichen trockenen Zutaten hinzufügen und vermischen.

2

Die weiche Butter mit einem Messer würfeln und zusammen mit dem Eigelb der trockenen Masse hinzufügen. Anschließend ordentlich vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

3

Den Teig in Frischhaltefolie legen und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Plätzchenmasse sollte kühl verarbeitet werden. Zur weiteren Vorbereitung zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4

Nun den Ofen auf 180° Ober/- Unterhitze vorheizen. Für die Verarbeitung nun etwas Mehl auf der Arbeitsfläche und der Teigrolle verteilen. Den Teig nun auf ca. 0,5- 0,7 mm ausrollen und mit Förmchen nach Wahl ausstechen. Alternativ kann der Teig auch zwischen zwei Stückchen Klarsichtfolie gelegt und ausgerollt werden. Vorteil dabei ist, dass weder die Arbeitsfläche noch die Teigrolle dreckig werden.

5

Die ausgestochenen Plätzchen nun auf das Backblech legen und bei 180 Grad backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden, da der Teig noch nachbräunt. Vor dem Dekorieren auskühlen lassen.

Ob nun zur Weihnachtszeit oder einfach so: Verziert werden, kann nach Lust & Laune. Von schlichtem Zuckerguss mit Puderzucker, Milch und Zitrone oder eben Schokoladenkuvertüre ist alles möglich. Mit den passenden Streuseln sind diese Mandelplätzchen ein echter Hingucker. In einer luftdichten Plätzchendose lagern sich die schönen Teilchen besonders gut. Wer noch einen Apfel hinzulegt, hat nach ein paar Tagen super aromatische Plätzchen!