

Haselnuss-Kissen

Die-nur-noch-5-Türchen-bis-Weihnachten-Plätzchen
ca. 70 Stück
T 484

Zutaten:

250 g GOLDPUDER Weizenmehl Type 405
175 g Butter
Schale einer unbehandelten Orange
75 g gemahlene Haselnüsse
25 g Zucker

Für die Füllung:

75 g gemahlene Haselnüsse
50 ml Milch
25 g Zucker
3 EL Orangenlikör
4 EL Orangenmarmelade
100 g Marzipan
50 g Puderzucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker
2 EL Orangensaft

Zubereitung:

Mehl, Butter, Orangenschale, Haselnüsse und Zucker zu einem Mürbeteig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig halbieren, jeweils zwischen Folie zu einem Quadrat von ca. 25 x 30 cm ausrollen. Eine Teigplatte als Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für die Füllung Haselnüsse, Milch, Zucker, Likör und Marmelade verrühren, auf den Boden streichen, mit der zweiten Teigplatte abdecken und ca. 15 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/ Stufe 4, Umluft: 180 Grad). Teig direkt nach dem Backen in Quadrate von ca. 3 x 3 cm schneiden und auskühlen lassen. Marzipan mit 50 Gramm Puderzucker verkneten, zwischen zwei Lagen Folie ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Für den Guss restlichen Puderzucker mit zwei Esslöffeln Orangensaft verrühren, die Sterne von der Unterseite damit bestreichen und auf die Nussquadrate kleben. Marzipansterne nach Wunsch mit aufgelöster Vollmilchkuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Pro Stück:

kJ/kcal: 246/59, EW: 0,6 g, F: 3 g, KH: 7 g, BE: 0,5

