



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN für ca. 60 Stück

Für den Teig:

- 140 g weiche Butter oder Margarine
- 90 g Zucker
- 1 Eigelb
- 225 g Mandelmehl von der Kanow-Mühle
- etwas unbehandelte abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale
- Mehl zum Ausrollen

Arbeitszeit: ca. 1,5 Std.:

Backzeit ca. 8-10 Min., Abkühlzeit ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Für den Zuckerguss:

- 200 g Puderzucker
- 2-4 EL Fruchtsaft nach Wahl oder verdünnte Marmelade
- Mandelsplitter

HINWEIS: Dieses Rezept ist auch mit Walnuss- oder Haselnussmehl der Kanow Mühle und entsprechend mit Walnuss- und Haselnussdekoration umsetzbar.

ZUBEREITUNG

Für den Teig:

Butter oder Margarine mit dem Schneebesen schaumig rühren. Zucker und Eigelb dazugeben und gemeinsam cremig vermengen. Mandelmehl und unbehandelte abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale vermischen und mit der cremigen Masse zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 4 mm Dicke ausrollen. Plätzchen ausstechen oder in gewünschte Form schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten je nach Plätzchendicke goldgelb backen.

Anschließend abkühlen lassen!

Für den Zuckerguss:

Puderzucker mit Fruchtsaft oder verdünnter Marmelade verrühren bis keine Klumpen mehr da sind.

Die Plätzchen mit der Masse bestreichen und sofort mit den Mandelsplittern bestreuen.

Die fertig dekorierten Plätzchen eine Nacht einzeln trocknen lassen, damit sie nicht zusammenkleben.

Anschließend in einer Blechdose aufbewahren. Sie schmecken immer besser!

Glück zu! - Ihr Ölmüller