

FOODKITCHEN

TERRASSENPLÄTZCHEN MIT BITTERORANGENMARMELADE UND ROSMARIN

RZFK_001434

ZUTATEN

für ca. 40 Stück

200 g Dinkelmehl (Type 630)
140 weiche Butter
70 g Puderzucker
1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille
Salz
1 Eigelb (M)
Mehl für die Arbeitsfläche
100 g Bitterorangenmarmelade
1 TL frische Rosmarinnadeln
nach Belieben Rosmarin zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl, Butter, 60 g Puderzucker, Vanille, 1 Prise Salz und das Eigelb in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten und kurz von Hand auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 2 Std. kühl stellen.

2 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Terrassenausstecherset (3 Größen) mit Wellenrand von jeder Größe ca. 40 Plätzchen ausstechen. Jeweils die Plätzchen derselben Größe auf den Blechen verteilen und jedes Blech im Ofen in 6-8 Min. hell backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Bitterorangenmarmelade in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer glatt pürieren. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen, fein hacken und untermischen.

4 Die mittleren und die kleinen Plätzchen auf der Unterseite mit der Marmelade bestreichen und je 1 großes, 1 mittleres und 1 kleines Plätzchen zu Terrassen zusammensetzen. Leicht mit dem übrigen Puderzucker bestäuben und zum Servieren mit frischem Rosmarin garnieren.

Zubereitung: 1 Std. 10 Min.
Kühlen: 2 Std.

Pro Stück ca.: 56 kcal, 1 g E, 3 g F, 7 g KH