

Gewürz-Nussplätzchen mit Schokoladenhaube

super leckere Weihnachtsplätzchen



Das Youtube Video **Gewürz-Nussplätzchen mit Schokoladenhaube** gibt es unter <https://youtu.be/yfT07okFTFc>

Zutaten für ca. 120 Stück:

- 500 g Zucker
- 500 g gemahlene Haselnüsse
- 4 Eier
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- gestr. Teel. Zimt
- 5-7 Tropfen Arrak Aroma

Für den Guss:

- 200 Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Zunächst alle Zutaten vorbereiten, dann auf eine Hackbrett das Zitronat und Orangeat geben und dann 3 bis 4 El von den gemahlene Haselnüssen dazu geben. Dies wird jetzt mit einem Kochmesser oder einem Wiegemesser klein gewiegt. Eventuell noch 1 oder 2 El mehr von den gemahlene Haselnüssen dazu geben, wenn es zu sehr klebt.

2. Jetzt den Backofen auf 180 Grad vorheizen
3. Dann den restlichen Zucker in eine große Rührschüssel geben und die Eier dazu schlagen. das jetzt so lange mit einem Handmixer rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann den Zimt und den Arrak dazu geben und einrühren dann noch das klein gehackte Zitronat und Orangeat dazu rühren.
4. Zum Schluß die gemahlene Haselnüsse mit einem Kochlöffel oder Teigspatel unterheben und zu einem festen Teig verarbeiten.
5. Jetzt noch die Backbleche mit Backpapier belegen. Eigentlich werden beim Originalrezept Backoblaten verwendet. Da ich diese Plätzchen jetzt bei meinen Videoaufnahmen zum ersten mal zubereite, habe ich drei Varianten versucht. Zum einen habe ich kleine Kugelchen geformt und diese auf die Backoblaten gesetzt und etwas auf die Oblaten angedrückt. Zum zweiten habe ich die aus dem Teig nahezu Walnussgroße Kugelchen direkt auf Backpapier gegeben und durch leichtes Andrücken geformt. Zum dritten habe ich die Teigkugelchen direkt auf das Backblech gesetzt.
6. Die Plätzchen werden bei 175 Grad für ca 10-12 Minuten hellgelb gebacken.
7. Die Plätzchen jetzt über Nacht oder 1 Tag ruhen lassen. Dann die Kuvertüre bei schwacher Hitze schmelzen lassen und die Plätzchen in der Mitte mit der Kuvertüre bestreichen.
8. Jetzt wieder einige Stunden warten bis die Kuvertüre fest geworden ist, dann die Plätzchen in einer Blechdose aufbewahren. Obenauf noch auf einem Stückchen papier eine frische Orangenviertel dazu legen, damit die Plätzchen frisch bleiben und schön weich und mürbe werden. nach einigen tagen kann man die Plätzchen dann genießen.

Hinweis:

Den Backofen vorher auf 180 Grad vorheizen und dann bei 175 Grad für ca. 10-12 Minuten hellgelb backen.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/gewuerz-nussplaetzchen/index.html>

Ein Service von Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef -
dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED