Pinienküsse mit Orange

Gebäck » Kekse

Zutaten (60 Stück)

» 80g Pinienkerne
» 100g Kuvertüre (Vollmilch)
» 10g Butterschmalz
» 125g Butter/Margarine
» 50g Puderzucker
» 100g Mehl
» 40g Stärke
» 30g gem. Orangeat
» 1/2 TL Orangenschale
» 1/4 TL Kardamom
» 1 Msp. Sternanis

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Das Butterschmalz unterrühren und abkühlen lassen.

2. Butter schaumig schlagen. Puderzucker dazugeben und cremig rühren. Mehl, Speisestärke, Orangeat, Schale, Gewürze einrühren. Glatt verkneten und zu Rollen von ca. 2cm Durchmesser formen. Die Rollen nebeneinander legen. Mit einem langen Messer in ca. 2cm dicke Stücke schneiden.

3. Ofen auf 160°C vorheizen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In ca. 15min hellgelb backen.

4. Die Kuvertüre wieder erwärmen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und die Kekse damit verzieren. Jeweils einen Pinienkern auflegen.

Nährwerte: 45kcal/E1g/F3g/KH3g pro Stück

angelegt am: 13.12.2004 Rezept-Nr: 1366

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke