

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HANSEATEN MIT CURRY

Zutaten für Teig:

150 g	Butter (KALT)
225 g	Puderzucker
1 Stk.	Ei
½ TL	Salz
225 g	Mehl (evtl. noch etwas mehr zum binden, je nach Grösse Ei)
1 PK.	Bourbon Vanillezucker

Glasur:

50 g	Puderzucker
½ Stk.	Zitrone (oder Orange), Schale und Saft
1 TL	Currypulver (oder auch gemischt mit Safranfäden)
1-2 EL	Quittengelee

ZUBEREITUNG:

Butter in kleine Würfel schneiden. Mit Puderzucker, Mehl und Ei schnell zu einem Teig kneten. Teig in eine Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn (ergibt einen Kreis von ca. 40 cm DM) ausrollen. Mit einem quadratischen Ausstecher (ca. 5 cm) Guetzli ausstecken. Guetzli auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 6-7 Minuten backen. Die Plätzchen herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Puderzucker, Zitronensaft sowie Quittengelee, Curry, Zesten mischen und mit dem Schwingbesen gut durchschlagen. Die Guetzli mit der Glasur bepinseln (und evtl. noch weiteren Zitronenzesten und Curry), und trocknen lassen. **EN GUETE**☺.

Tipp: Hanseaten in Blechdosen vorsichtig zwischen Lagen von Backpapier aufbewahren. So halten sie 3-4 Wochen.