

Rezeptidee

Dunkles Spritzgebäck mit Orangen-Kurkuma-Glasur



Zutaten Für 30 Plätzchen

- 150 g weiche Alnatura Süßrahmbutter
- 250 g Alnatura Puderzucker
- 60 g Alnatura Speisestärke
- 145 ml Alnatura Frische Vollmilch
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 200 g Alnatura Weizenmehl Type 405
- 50 g Alnatura Kakao schwach entölt
- 1 kleine Orange
- 3 Msp Alnatura Kurkuma gemahlen

Zubereitung Zubereitungszeit ca. 30 min + 2 h Kühlzeit + 15 min Backzeit pro Blech

1. Butter, 100 g Zucker und Speisestärke in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in 2–3 min zu einer glatten Masse verrühren. Milch zugeben und erneut 1 min gründlich rühren. Salz, Mehl und Kakao hinzufügen und mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, zu Kreisen à 5 cm Durchmesser auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen und je 15 min auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Glasur die Orange heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen und 60 ml Saft mit dem restlichen Zucker sowie Kurkuma zu einer glatten zähflüssigen Masse verrühren. Die Spritzgebäck-Kringel zur Hälfte in die Glasur tauchen, die geriebene Orangenschale über die Glasur streuen und auf einem Gitter oder einem Brettchen trocknen lassen – mindestens 2 h, besser über Nacht.