ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Matcha-Spitzbuben mit Mango-Marille-Füllung

Zutaten

Für 16 Plätzchen

- 2 Eier
- 200 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 75 g Alnatura Haselnüsse gemahlen
- 50 g Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- ½ TL Alnatura Zitronenschale gerieben
- 3 TL Alnatura Matcha-Grüntee
- 100 g kalte Alnatura Süßrahmbutter
- 75 g Alnatura Sélection Fruchtaufstrich Mango-Marille
- 1 TL Alnatura Zitronensaft

Außerdem: Ausstechförmchen

Zubereitung

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

1. Eier trennen. Eiweiße kühlen und anderweitig verwenden*. Eigelbe zusammen mit Mehl, Haselnüssen, Zucker, Salz, Zitronenschale und 2 TL Matcha in eine Schüssel geben. Butterflöckchen darüber verteilen und alles mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen zu einer glatten Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 h im Kühlschrank kühlen.
2. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Teig darauflegen und ebenfalls bemehlen. Mit dem Nudelholz etwa 4 mm dick ausrollen und Kreise à 6 cm Durchmesser ausstechen. Für die Oberseiten der Spitzbuben bei der Hälfte der Kreise mittig einen weiteren Kreis von 2–3 cm Durchmesser ausstechen, so dass Ringe entstehen. Die ausgestochenen Kreise und Ringe auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und je 10 min auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Ringe mit restlichem Matcha-Pulver bestäuben. Fruchtaufstrich mit Zitronensaft mischen und je ½ TL mittig auf die Unterseiten geben. Den Ring vorsichtig als Deckel aufsetzen und die Kekse trocknen lassen.

Tipp: Anstelle des Weizenmehls kann auch Dinkelmehl Type 630 verwendet werden.

* Das Eiweiß kann für die Kokos- oder Walnuss-Cranberry-Quinoa-Makronen verwendet werden.

Herausgeber: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Darmstädter Straße 63, D-64404 Bickenbach | 12/18