

PLÄTZCHEN *Glück*

90 verführerische Rezepte
für die Weihnachtszeit



Silke Kobr, Fotografie: Coco Lang



Orangenplätzchen mit Schuss

Ergibt 50–60 Stück

FÜR DEN TEIG:

200 g Mehl plus etwas mehr für die Arbeitsfläche, gesiebt
125 g kalte Butter, gewürfelt
50 g gemahlene Mandeln
90 g Zucker abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Orangenlikör

FÜR DIE GLASUR:

200 g weiße Kuvertüre, klein gehackt


ZUM VERZIEREN:

2 kandierte Orangenscheiben, in kleine Stücke geschnitten
50 g Mandelblättchen (oder Zuckerperlen)

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles rasch miteinander zu einem homogenen Teig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigplatte ausrollen. Mit Formen Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Plätzchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in eine Edelstahlschüssel geben und auf einen Topf mit kochendem Wasser setzen – die Schüssel darf nicht das Wasser berühren. Die Kuvertüre unter Rühren langsam schmelzen. Die Orangenplätzchen damit bestreichen und mit Mandelblättchen und Orangenstückchen verzieren.

 *Kommt der Chef zu Besuch oder wollen Sie eine neue Freundin mit Ihren Backkünsten beeindrucken? Dann verwenden Sie doch zum Verzieren statt der Mandelblättchen goldene oder silberne Zuckerperlen.*





EINE WEIHNACHTSGESCHICHTE

Die Läden der Geflügelhändler waren noch halb geöffnet, und die der Obsthändler strahlten in hellem Glanze. Da sah man große, runde, dickbäuchige Kastanien körbewise ausgeschüttet, gleich den Bäuchlein lustiger alter Herren, die an ihrer Haustür lehnten oder in apoplektischer Fülle sich auf der Straße trudelten. Da sah man braune, dickbäuchige, breitgedrückte spanische Zwiebeln, die in ihrer Rundheit spanischen Mönchen glichen, wie sie mutwillig den Mädchen winkten, die vorübergingen und verschämt nach dem Mistelzweige schielten. Da sah man Birnen und Äpfel in Pyramiden aufgeschichtet, Trauben, die der Kaufmann in freundlicher Berechnung recht augenfällig am Haken hängen ließ, damit den Vorübergehenden das Wasser kostenlos im Munde zusammenlaufe, Haufen von Lambertsnüssen, bemoost und braun, mit ihrem frischen Duft an vergangene Wanderungen im Wald durch das raschelnde, fußhohe welke Laub erinnernd! Äpfel aus Norfolk, fett und leuchtend, in ihrer Bräune von den goldgelben Orangen abstechend und herrlich einladend, dass man sie in Papiertüten nach Hause tragen und zum Nachtsch als Bratäpfel verspeisen möge.

CHARLES DICKENS (1812–1870)