



LOESCHER

Heidesand Plätzchen

mit Safran-Spray und Safran-Fäden

Zutaten:

400 g	Butter
500 g	Mehl
1	Eigelb
100 g	Marzipan-Rohmasse
160 g	Puderzucker
250 g	Hagelzucker
2 TL	Vanillezucker
10 ml	*Safran-Spray
0,2 g	*Safran-Fäden

Zur Würzung wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour“ verwendet.*

Vorbereitung:

Die genannten Zutaten abwiegen und zurechtstellen.

Aufbewahrung / Lagerung:

Die Plätzchen in einer Metaldose, ausgelegt mit Backpapier aufbewahren.

Dafür den Boden der Metaldose mit einer Lage Backpapier auslegen und die Plätzen schichtweise drauflegen, dabei zwischen den einzelnen Schichten immer eine Lage Backpapier verwenden.

So bleiben die Plätzchen länger frisch.

Zubereitung – Tag 1:

Die möglichst weiche Butter mit dem Puderzucker, der Marzipan-Rohmasse, dem Vanillezucker, 0,1 g Safran-Fäden und dem Safran-Spray in eine Rührschale geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren.

Jetzt das Mehl hinzugeben: dabei das Mehl über die Buttermasse sieben und mittels eines Knethackens unterarbeiten bis eine feste schmiegsame Masse entsteht. Dann den Teig aus der Rührschale nehmen und unter Zugabe von wenig Mehl, mit den Händen zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in Frischhaltfolie einschlagen und ca. zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, unter Zugabe von etwas Mehl, geschmeidig Kneten.

Tipp: Wenn man die Arbeitsfläche und die Hände mit etwas Mehl benetzt, lässt sich der Teig besser kneten und klebt nicht an den Händen und der Arbeitsfläche.

Nach dem Kneten den Teig portionieren und in gleich große Rollen von etwa 3-4 cm Durchmesser formen. Die Rollen in eine Form mit Deckel legen und eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung – Tag 2

Den Backofen auf 190 C° vorheizen. Safran-Fäden leicht mörsern und gemeinsam mit dem Hagelzucker gleichmäßig flächig in eine flache Form verteilen.

Die Teigstangen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Pinsel rundherum mit dem verquirltem Eigelb bestreichen und im Safran-Hagelzucker rollen.

Jetzt vorsichtig ½ cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebleiste 9-10 Minuten backen.

Tipp: Das Blech mit Backpapier auslegen, das verhindert das anbacken der Plätzchen am Backblech.

Die Plätzchen mit einem breiten Messer vom Backblech heben und erkalten lassen.



Rohe Teigrollen
(Ø 3-4 cm)



Rohe Teigrollen mit Ei,
Hagelzucker, Safran



Safran-Fäden und
Hagelzucker