

Macadamia-Orangentürmchen

Zutaten für ca. 30 Stück:

250 g Mehl
90 g Puderzucker
1 Päck. Bourbon Vanillezucker
1 Eigelb
150 g Butter
abger. Schale 1/2 unbehandelten Orange

außerdem:

200 g Australische Macadamianüsse,
ungesalzen
200 g Orangenkonfitüre
1 Eiweiß zum Bestreichen
2 EL Puderzucker



Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Orangenschale, Eigelb und Butter zu einem Mürbeteig verkneten. Teig zugedeckt, flachgedrückt und abgedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen 30 Macadamianüsse dritteln. Restliche Macadamias fein hacken und mit der Orangenkonfitüre verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Ausstecher (3 cm) kleine Teigkreise ausstechen. Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ein Drittel der Plätzchen mit Eiweiß bepinseln und mit den gedrittelten Macadamianüssen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° (E-Herd), 170° (Umluft) oder Gas (Stufe 3) ca. 7-8 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Jeweils 2 Teigkreise mit der Macadamia-Orangenmasse bestreichen, übereinander setzen und darauf jeweils ein Macadamia-Plätzchen legen. Macadamia-Orangentürmchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit. ca. 1 Stunde