REZEPT FÜR PELARGONIEN-PLÄTZCHEN

PELARGONIEN-PLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 25 Stück | 110 Min. | + Zieh-, Trocken, Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Pelargonien-Puderzucker:
- ca. 5 EL Blätter von ungespritzter Duftpelargonie
- 150 g SweetFamily Puderzucker

Für die Blüten:
- 1 TL Gummi arabicum
- 300 g SweetFamily Unser Feinster
- ca. 25 ungespritzte Duftpelargonien-Blüten

Für die Plätzchen:
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- 150 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten
- 4-5 TL Zitronensaft

121

ZUBEREITUNG

75	1	12	2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Pelargonienzucker Blätter verlesen, bei Bedarf abspülen, dann sehr gut trocken tupfen (siehe Tipp). Mit Puderzucker im Blitzhacker zerkleinern und in einer geschlossenen Dose 4-5 Tage durchziehen lassen.

2. Für die Blüten Gummi arabicum mit 20 g Zucker mischen, mit 2 EL Wasser glattrühren. 200 g Zucker gleichmäßig auf einem Tablett, Blech oder großen Teller verteilen. Blüten verlesen, ggfls. vorsichtig ausschütteln. In die Gummi-Zuckerlösung tauchen, bis sie damit benetzt sind. Überschüssige Flüssigkeit mit einem kleinen Pinsel vorsichtig abstreifen und Blüten nebeneinander in das Zuckerbett legen. Mit übrigem Zucker bestreuen und mindestens 1 Tag bei kühler Raumtemperatur (ca. 18 °C) trocknen lassen.

3. Für die Plätzchen Butter, 60 g Pelargonien-Puderzucker und Salz cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten, bei Bedarf 1 EL kaltes Wasser zufügen. Teig 2 Stunden kalt stellen.

4. Teig auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen und Plätzchen (ca. 4 cm Durchmesser) ausstechen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und nochmals 15 Minuten kalt stellen. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Plätzchen blechweise darin 12-14 Minuten hell und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Übrigen Pelargonien-Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen, je zwei zusammensetzen. Kurz antrocknen lassen, dann mit den gezuckerten Blüten garnieren und ganz fest werden lassen.

REZEPT FÜR PELARGONIEN-PLÄTZCHEN

Tipps:

Bevor die Blätter mit dem Puderzucker gemischt werden, müssen sie komplett trocken sein, damit der Zucker nicht klumpt. Wenn die Pflanze geschützt steht, kann das Abspülen eventuell entfallen. Ansonsten die Blätter nach dem Trockentupfen besser bei Zimmertemperatur ganz trocknen lassen.

Zerkleinert man die Blätter im Puderzucker, bekommen Plätzchen und Guss kleine grüne Punkte. Wer das nicht möchte, kann für den aromatisierten Zucker auch die ganzen Blätter mit dem Puderzucker in eine Dose schichten und durchziehen lassen. Dann die Blätter vor der Verwendung des Puderzuckers wieder entfernen.