

Einfach (und) mal was anderes: Mandelplätzchen mit Haferflocken,
Orange und Schokolade



Endlich gibt es wieder gute Mandarinen und Orangen! Vor allem den Duft von Orangen und ihrer Schale finde ich einfach...sinnlich. Was wäre die von Süßem überreiche Weihnachtszeit ohne die fruchtig- säuerliche Note der Zitrusfrüchte, die so herrlich den Durst löschen und mit ihrem Aroma das Geruchs- Potpourri aus Lebkuchen, Plätzchen und Tannengrün bereichern, das in den Weihnachtswochen in allen Räumen hängt. Orange und Schokolade passen super zusammen, finde ich, auch oder gerade in der Weihnachtszeit. Seit ich denken kann, gibt es bei uns diese Plätzchen mit Mandeln, Haferflocken und Orangenschale. Meistens mache ich gleich die doppelte Menge, denn sie sind wahnsinnig unkompliziert, dabei aber auch einfach mal was anderes und meine ganze Familie liebt sie.

Zutaten:

2 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Zucker

180 g gemahlene Mandeln

100 g Haferflocken

abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

100 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre

Halbe Mandeln oder 1 Handvoll Mandelblättchen zum Dekorieren

Das Eiweiß mit dem Salz ganz steig schlagen. Den Zucker esslöffelweise dazu geben und etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mandeln, Haferflocken und Orangenabrieb unterheben. Wenn man die Plätzchen kompakter haben will, sollte man den Teig unbedeckt 1- 2 Stunden kalt stellen, so dass er fester wird und etwas antrocknet. Wenn man den Teig direkt weiterverarbeitet, wie ich es dieses Mal getan habe, werden sie ganz luftig- leicht.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Teig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Diese in Scheiben schneiden und etwas rundlich formen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15- 20 Minuten backen.

Die Schokolade/ Kuvertüre schmelzen lassen {ich mache das immer im Wasserbad} und die

Einfach (und) mal was anderes: Mandelplätzchen mit Haferflocken,
Orange und Schokolade

Plätzchen oben damit bestreichen. Eine halbe Mandel oder ein paar Mandelblättchen in die Mitte drücken, solange die Schokolade noch feucht ist.[nurkochen]



Habt

wunderbar genussreiche Tage und lasst Plätzchenduft durch eure Räume ziehen!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email