

Marzipan-Quitten-Plätzchen mit Gries



Letztes

Wochenende habe ich mit meiner Ma das erste Mal Plätzchen gebacken. Draußen tobte zwar noch ein Herbststurm und peitschte Regen gegen das Fenster, aber auch wenn weihnachtliche Kälte fehlte, war das ja kein schlechtes Wetter zum Backen. Wenn ich in der Heimat bin und Zeit für Bäckerei habe, suchen meine Eltern sich immer etwas aus, das ihnen gefällt. Dieses Mal fiel die Wahl auf diese Marzipan-Quitten-Plätzchen, die ich ebenfalls sehr spannend fand, denn der Teig wird ohne Mehl, dafür aber mit Gries gemacht. Die Plätzchen haben also eine ganz besondere Textur und ich finde sie absolut lecker, denn wie meine Beiden liebe auch ich Quittengelee total und finde es als Füllung hier absolut passend.

Marzipan-Quitten-Plätzchen mit Gries



Marzipan-Quitten-Plätzchen mit Gries

Für 1-2 Bleche:

200 g Marzipanrohmasse
100 g weiche Butter [vegane Margarine]
200 g Hartweizengries + Gries zum Ausrollen
1 TL Backpulver
100 g Quittengelee

Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit einem Schluck Wasser in einem Töpfchen unter Rühren leicht erwärmen, bis die Masse cremig ist. Das Marzipan mit der weichen Butter cremig rühren. Gries mit Backpulver mischen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Das Gelee in einem kleinen Topf leicht erwärmen.

Die Arbeitsfläche mit Gries bestreuen und den Teig darauf 2-3 mm dick ausrollen. Dann eher kleine, beliebige Formen ausstechen und darauf achten, dass jede Form doppelt ist. Die Hälfte der Plätzchen mit dem Gelee bestreichen und ein zweites Plätzchen gleicher Form darauf setzen und ganz leicht andrücken, so dass kein Gelee heraus quillt.

Im Ofen 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]

Marzipan-Quitten-Plätzchen mit Gries



Marzipan-Quitten-Plätzchen mit Gries

Das Rezept stammt aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ (Christina Kempe) von GU, allerdings werden dort aus drei Plätzchen Türmchen gebaut, ich habe nur Doppeldecker gemacht. Das Rezept funktioniert sicher auch mit anderem Gelee sehr gut, wenn man Quitte nicht mag oder lieber eine rote Füllung haben möchte. =)



Seid ihr schon in Weihnachtsstimmung und habt ihr schon gebacken?
Mir fällt es offen gesagt noch etwas schwer, mich einzustimmen bei diesem herbstlichen Aprilwetter und milden 18 Grad... Aber meine Weihnachtsvorfreude wird sicher bald kommen - notfalls muss ich so lange Plätzchen backen, bis sie da ist. =D
Habt eine genussvolle Zeit und lasst euch nicht wegpusten!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

8

Send email