

Rezept

Feigen-Macadamia-Tropfen

Ein Rezept von Feigen-Macadamia-Tropfen, am 17.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	180 g kalte Butter
120 g Zucker	3 Eigelb
Chilipulver	200 g getrocknete Feigen
¼ l Schwarzer Johannisbeersaft	4 Gewürznelken
2 Sternanis	1 Zimtstange
150 g gesalzene Macadamianüsse	tropfenförmige Ausstechform (ca. 8 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Eigelbe und einige Prisen Chilipulver in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Feigen klein würfeln. Den Saft mit den Gewürzen 3 Min. sprudelnd kochen, dann zugedeckt abseits vom Herd 10 Min. ziehen lassen. Nelken entfernen. Feigen im Saft zugedeckt 10 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Restliche Gewürze entfernen und die Masse glatt rühren.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig portionsweise auf etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Tropfen aus der Platte stechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Feigenpaste auf die Plätzchen streichen. Die Nüsse grob hacken und auf die Paste streuen.
4. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 8 – 10 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.