

Rezept

Gazellenhörnchen mit Orangenblütenwasser

Ein Rezept von Gazellenhörnchen mit Orangenblütenwasser, am 17.04.2024

Zutaten

500 g Mehl	Salz
250 g Butter	8 EL Orangenblütenwasser
250 g gemahlene geschälte Mandeln	200 g Puderzucker
1/2 TL Zimtpulver	1 Ei
Schale von 1 Orange	Puderzucker und Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen. Butter zerlassen, abgekühlt mit 4 EL Orangenwasser zum Mehl geben. Zu einem elastischen Teig kneten, eventuell etwas Wasser zugeben. In Folie 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. Das Ei trennen, Eiweiß mit übrigem Orangenwasser, Orangenschale und Mandeln verkneten.
3. Den Teig dünn auf Mehl ausrollen und in 30 ca. 10 cm lange und 6 cm breite Streifen schneiden. Mandelmasse auf etwas Puderzucker zu 30 ca. 8 cm langen Rollen formen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mandelrollen längs auf die Teigstücke legen, Teig darüber klappen und zusammendrücken. Die Enden zu Spitzen formen, Rollen zu Hörnchen biegen. Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und auf die Hörnchen pinseln. Auf das Blech setzen und im Backofen (Mitte, Umluft 175°) in ca. 20 Min. braun backen.