Rezept

Zebraplätzchen

Ein Rezept von Zebraplätzchen, am 29.04.2024

Zutaten

½	Bio-Zitrone
180 g	kalte Butter
3	Eigelb
	Bittermandelaroma
2 EL	Sahne
300 g	Mehl
120 g	Zucker
	Salz
25 g	Kakaopulver
120 g	Pecannüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Eigelbe, 1 Prise Salz, Zitronenschale und 5 Tropfen Mandelaroma in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig halbieren und in eine Hälfte Kakaopulver und Sahne unterkneten. Beide Teige in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. kalt stellen.

2. Dunklen und hellen Teig jeweils zu einem 2 mm dicken Rechteck ausrollen und in Stücke von ca. 9 × 20 cm schneiden. Abwechselnd eine Schicht hellen und dunklen Teig übereinanderlegen, dabei die Nüsse dazwischen streuen. Nachdem eine Höhe von ca. 4 cm erreicht ist, vorsichtig mit einem Nudelholz darüberrollen, damit eine glatte Oberfläche entsteht. Den Teig in Folie wickeln und für 1 Std. ins Tiefkühlgerät legen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den angefrorenen Teig portionsweise in 4,5 cm breite Längsstreifen, dann die einzelnen Streifen mit einem scharfen Sägemesser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit zwei Bögen Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen (Mitte) 12 Min. backen. Zebraplätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.