

Rezept

Olivenölplätzchen

Ein Rezept von Olivenölplätzchen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Zucker	175 ml Olivenöl
90 ml Milch	½ TL Natron
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	400 g Mehl
	50 g grob gehackte Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR ETWA 26 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker in 300 ml Wasser 5 Minuten kochen, gelegentlich durchrühren. Die Lösung kalt stellen.

2. Das Olivenöl mit der Milch verquirlen, bis sich beide zu einer dicklichen Flüssigkeit verbinden. Das Natron und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

3. Nach und nach das Mehl darauf sieben, unterrühren und zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. kühl stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen und ein großes Blech mit Backpapier auslegen. Eine grobe Gemüseraspel bereit halten.

4. Jeweils 1 EL Teig abnehmen, zwischen den Händen oval formen, auf die grobe Raspelseite drücken und abrollen, sodass ein noppenartiges Muster entsteht (alternativ die Zinken einer Gabel eindrücken). Die Plätzchen auf das Blech legen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 40 Min. goldgelb backen

5. Nach dem Backen die Plätzchen nebeneinander in eine große Form setzen. Die Plätzchen mit der Zuckerlösung begießen, sodass sie sich vollsaugen können. 5 Min. in der Lösung liegen lassen – keine Angst, sie werden nicht zu süß! Die Plätzchen auf eine Platte legen und mit Nüssen bestreuen.