

Rezept

Wolkenstreifen

Ein Rezept von Wolkenstreifen, am 23.04.2024

Zutaten

75 g Butter	3 Eier
200 g Mehl	75 g Zucker
2 EL Sahne	125 g Puderzucker
1/2 TL Zimt	1 Prise gemahlene Muskatnuss
50 g gehackte Mandeln	50 g Orangeat
30 g gehackte Pistazien	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Die Eier trennen, die Eiweiße beiseite stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Eigelben, Sahne und der flüssigen Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und aufs Blech legen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Belag die Eiweiße steif schlagen. Dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Zimt, Muskatnuss und die Mandeln unterheben. Die Eiweißmasse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
3. Das Orangeat sehr fein hacken. Die Teigplatte mit einem Teigrädchen in Rechtecke (ca. 3 × 6 cm) schneiden. Mit Orangeat und Pistazien bestreuen.
4. Im Ofen bei 160° (unten, Umluft 140°) ca. 20 Min. backen. Die Oberfläche darf nicht bräunen. Auf dem Blech abkühlen lassen, dann erst vorsichtig lösen.