

Orangen-Mandel-Spiralen

Zutaten für 50 Stück:

200 g Mehl

75 g brauner Rohrzucker

1/4 TL Salz

1 Ei

100 g kalte Butter

200 g Orangenmarmelade

2 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)

100 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter rasch einen Teig kneten.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Die Orangenmarmelade mit Orangenlikör und Mandeln mischen (wenn die Marmelade zu fest ist, vorher leicht erwärmen).

Den Teig zwischen zwei Stück Frischhaltefolie zu 2 Platten von 20 x 25 cm ausrollen.

Die obere Folie abziehen, die Teigplatten mit der Marmelade bestreichen und mithilfe der unteren Folie aufrollen. In die Folie wickeln und 20 Min. ins Tiefkühlfach legen.

Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°).

Die Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backpapier setzen

Im Backofen (Mitte) in 10 Minuten goldbraun backen

Auf einem Rost abkühlen lassen

Tipp für Ungeduldige:

Ganz ohne Wartezeit funktioniert's auch: Die Rollen ungekühlt auf das Blech setzen, 12 – 15 Minuten backen und etwas abkühlen lassen. Dann in 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden. So werden es zwar keine Spiralen, weil die Rollen beim Backen etwas flacher werden. Dafür bleiben die Plätzchen wunderbar saftig.