

Zimt-Mandel-Kugeln

Für ca. 65 Stück

Zutaten

80 g	Orangeat (fein gehackt)	4 TL	Zimt (gemahlen)
200 g	Marzipanrohmasse	2	Eier (Kl. M)
200 g	Mandeln (gemahlen)	4 EL	Amaretto (Mandellikör)
100 g	Zucker	200 g	Puderzucker
1 Prise	Salz	2 EL	goldene Zuckerperlen oder gelbe Sternchen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten, Kühlzeit 1 Stunde, Backzeit 8 Minuten (190°C)

1. Orangeat, Marzipan, Mandeln, Zucker, Salz und Zimt mit den Händen verkneten. Eier und Mandellikör dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers unterkneten. Teig mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.
2. Backofen auf 190°C vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und mit leicht angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln rollen. Auf dem Backblech verteilen und ca. 8 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen.
3. Auf einem Gitter ganz abkühlen lassen.
4. Puderzucker mit 6-7 TL Wasser dicklich verrühren und in eine Einwegspritztüte (oder einen Gefrierbeutel) füllen. Die Spitze des Tütchens ca. 4 mm breit abschneiden und die abgekühlten Zimtkugeln mit dem Guss verzieren.
5. In den noch feuchten Zuckerguss die Goldperlen oder Sternchen drücken. Den Guss noch 3-4 Stunden trocknen lassen. Die Kugeln in eine luftdichte Blechdose zwischen Lagen von Pergamentpapier geben. Die Plätzchen halten sich ca. 3-4 Wochen.



Die Backzeit von ca. 8 Minuten stimmt. Die Plätzchen müssen mind. 70 °C Kerntemperatur haben und nach dem Backen noch trocknen.

Orangeat kann man mit dem Blitzhacker fein hacken.