

Schoko-Linzer mit Mandarinen-Curd aus dem Thermomix



© Schoko-Linzer mit Mandarinen-Curd - Rezepte mit Herz



45 Min. + Kühlzeit



leicht



ca. 16 Stück

Plätzchen trifft Mandarine - die perfekte Kombination zu Weihnachten

Plätzchen backen – anstrengend? Von wegen! Wir haben Rezepte für euch, die leicht zu mixen sind, immer gelingen und zu Weihnachten sagenhaft schmecken. Probiert es nur aus...

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Für den Teig: | |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | blanchierte Mandelkerne |
| <input type="checkbox"/> | 170 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 90 g | Mehl + Mehl zum Arbeiten |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Backkakao |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | Für das Mandarine n-Curd: | |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Bio-Mandarinen |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Bio-Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 6 | Eigelbe |
| <input type="checkbox"/> | 10 g | Speisestärke |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | Außerdem: | |
| <input type="checkbox"/> | | ggf. Puderzucker |

Zubereitung

1. Am Vortag Mandeln im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 mahlen. Alle übrigen Zutaten für den Teig zufügen und 30 Sek./Stufe 5 verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen. Zu einem flachen Ziegel formen. **Im Kühlschrank über Nacht sehr gut durchkühlen lassen!**
2. Ebenfalls am Vortag für das Mandarinen-Curd Mandarinen und Zitrone heiß abspülen und trocken tupfen. Von 2 Mandarinen und von der Zitrone die Schale fein abreiben. Alle Früchte halbieren und auspressen.
3. Insgesamt 120 g Saft in den Mixtopf einwiegen. Restliche Zutaten für das Mandarinen-Curd dazugeben, 10 Sek./Stufe 6 verrühren und anschließend 15 Min./90 °C/Stufe 2 kochen. Umfüllen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Am nächsten Tag Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig ca. 0,5 mm dick ausrollen. Mit einem Linzer-Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) ca. 32 Plätzchen ausstechen und auf dem Blech verteilen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein kleines Herz oder einen Stern ausstechen. Im heißen Ofen ca. 12 Min. backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Hälfte der Plätzchen (ca. 16 Stück) mit je ca. ½ TL Curd bestreichen (ist das Curd noch zu flüssig, esslöffelweise Puderzucker unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist). Je 1 weiteres Plätzchen daraufsetzen, leicht andrücken. Übriges Curd kalt stellen und z.B. als Brotaufstrich genießen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 310 kcal 5 g E – 23 g F – 20 g KH