Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CALISSONS PLÄTZCHEN

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · BACKZEIT: 8 MIN.

In der Provence gibt es in der Weihnachtszeit eine Art Marzipankonfekt: Le Calisson. Es ist eine kleine Süßigkeit aus kandierten Früchten (Orangen, Clementinen, Melonen…) und Mandeln.

Im Originalrezept hat es eine spitze ovale Form, aber man findet es auch in quadratischer oder runder Form. Es wird immer mit Zuckerglasur verziert.

Heutzutage gibt es Calissons in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben. Ich hatte sie bereits im Blog erklärt und ein klassisches Rezept sowie eine Variante gepostet.

Heute habe ich mich von diesem kleinen Calisson inspirieren lassen und **eine Plätzchen-Version gezaubert.**

Ich habe einfach Marzipan als Grundzutat für die Plätzchen genommen und einige mit und einige ohne kandierte Früchte (Orangeat oder Zitronat) zubereitet. Es war sehr lecker!
Die Glasur habe ich zum Teil mit Orangenblütenwasser und zum Teil mit Zitronensaft gemacht.

Ich habe eine kleine Video zusammengestellt auf Instragram:

Es waren sehr leckere Kekse und sie wurden schon für Weihnachten nachbestellt □□

Zutaten für Calissons Plätzchen**:**

150 g Pâte d’amande (Marzipan aus der Provence), 3 Eigelbe, 110 g Mehl (T45), 1 EL Orangenblütenwasser,

+ 4-5 Streifen kandierte Orangenschalen (Orangeat).

Glasur: Zitronensaft oder Orangenblütenwasser und Puderzucker

Utensilien: Calissons-Ausstecher (klein oder groß).

1- In eine große Schüssel den Marzipan in kleine Stückchen geben und ihn mit den Eigelben cremig rühren. Dann das Orangenblütenwasser und das Mehl eingeben. Den Teig als Kugel formen.

Tipp: Jetzt kann man den Teig direkt ausrollen oder kurz in den Kühlschrank stellen.

2- Den Teig halbieren. Ein Teil auf einen bemehlten Arbeitsplatz 0,8 bis 1 cm dick ausrollen.

Mit einem Calissons-Ausstecher kleine Plätzchen schneiden.

TIPP: Der Teig klebt echt viel an dem Ausstecher, deswegen habe ich eine kleine Schüssel mit Mehl auf die Seite gestellt. Jeden 2. Calissons-Plätzchen geben ich meinen Ausstecher in Mehl rein, so dass er nicht mehr klebt!

Die fertigen ausgestochenen Calissons-Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3- Den restlichen Teig mit dem Rest-Teig und den klein geschnittenen Orangeat Stückchen zusammen kneten. Den Teig auf dem Arbeitsplatz dick ausrollen und ebenfalls mit dem Calissons-Ausstecher ausstechen. Auf das Backpapier legen.

Backen: 7-8 Minuten max! bei 170-175°C Umluft.

4- Dekor: Puderzucker mit Orangenblütenwasser oder Zitronensaft mischen und damit die Calissons-Plätzchen bedecken.

Ich habe noch kandierte Orangenscheiben klein geschnitten, um meine Plätzchen zu verfeinern! So weiß ich, welche mit Orangeat sind □□

Et voilà !

So kann man die Provence zu Hause einladen! Die Kombination von Orangen und Marzipan **ist perfekt gelungen und ich bin sicher es wird** Marzipan**-Fans begeistern!**

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de