

Rezepte aus dem Hessenpark



Quittenplätzchen

Die Quitte (Lat. *cydonia oblonga*) stammt ursprünglich aus dem Kaukasus und wurde durch die Römer nach Mitteleuropa gebracht. Aus den Früchten lassen sich Marmeladen, Gelees, Säfte, Mus und alkoholische Genussmittel herstellen. Die Quitten sind nicht nur schön anzusehen, sie sind auch äußerst gesund, denn ihr hoher Vitamin C und Kaliumgehalt ist gut für unser Immunsystem. Selbst Hildegard von Bingen empfahl den Genuss dieser Früchte.

Die leckeren Kakaoplätzchen mit Quittengelee bestehen aus zwei Plätzchenhälften. Wer für das kleine Fenster in den Plätzchen keine passende Ausstechform besitzt, kann einfach einen Fingerhut verwenden.

Teig:

300 Gramm Puderzucker

400 Gramm Mehl

100 Gramm Speisestärke

100 Gramm Kakao

6 Eigelbe

400 Gramm kalte Butter

Mit

sowie

und

in eine große Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde eindrücken und dort

und

in Stücke geschnitten, hinzugeben.

Den Teig rasch mit den Händen zu einer Kugel verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig etwa 3 Millimeter dick ausrollen. Mit einer größeren Ausstechform, Kreise, Sterne oder Herzen ausstechen und mit der kleineren formgleichen Ausstechform jeweils die Hälfte der Plätzchen mittig ausstechen.

Bei 160 Grad auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Glasur:

250 Gramm Quittengelee

2 Teelöffel Zitronensaft

Puderzucker

mit

glattrühren und die Plätzchenunterteile

damit bestreichen. Die Plätzchenhälften mit

Fenster mit

bestäuben und auf die Quittengelee-

Unterteile setzen.