



Maroni-Nougat-Kringel

Zutaten

150 g Weizen- oder Dinkelmehl

150 g Kastanienmehl

80 g Tapiokastärke

100 g Dattelsucker

0.5 Teelöffel gemahlener Galgant

1 Messerspitze(n) gemahlene Vanille

0.5 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

1 Stück(e) Abrieb von einer Bio-Orange

2 Esslöffel Pflanzendrink

2 Esslöffel Orangensaft

200 g Margarine

40 g gemahlene Mandeln

200 g Nougat

Kochzeit: 3 h

Gesamtzeit: 3 h

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Mische das gesiebte Mehl, die Tapiokastärke, den Dattelsucker und die Gewürze in einer Schüssel.

2.

Gib den Pflanzendrink, den Orangensaft und die kleingeschnittene Margarine hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig. Sollte der Teig zu bröselig sein, kannst du Schluck für Schluck etwas mehr Pflanzendrink hinzufügen.

3.

Packe den Teig in Folie ein und lasse ihn für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

4.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor.

5.

Mische unter zwei Drittel des Teiges die gemahlenen Mandeln, rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick aus und steche Kreise aus.

6.

Stechen aus dem einen Drittel ohne Mandeln nun Kreise in der gleichen Größe aus, mit einem kleineren Loch in der Mitte (solltest du kein Ausstechwerkzeug haben, eignen sich auch kleine Gläser

mit unterschiedlichem Durchmesser).

7.

Lege die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe sie auf der mittleren Schiene für 8 bis 10 Minuten.

8.

Setze einen Topf mit Wasser für ein Wasserbad auf und schmelze das Nougat langsam darin.

9.

Tauche die Kreise ohne Loch in das geschmolzene Nougat und setze einen Kreis mit Loch in der Mitte darauf.

Lass die Plätzchen auskühlen und genieße sie mit einer wärmenden Tasse Tee.