

Ciambelle Siciliane mit Mandarinen-Marmelade

 happy-mahlzeit.com/2019/07/12/ciambelle-siciliane-mit-mandarinen-marmelade/

Zutaten für ca. 20 Stück

Für den Ciambelle-Teig:

- 100g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Msp. Vanillemark
- 1/2 TL Honig
- Salz
- abgeriebene Schale 1 Mandarine, unbehandelt
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, unbehandelt
- 125g Mehl

Außerdem:

- 100g Mandarinen-Marmelade
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Teig Zucker, Ei, Eigelb, Vanillemark, Honig, 1 Prise Salz und Zitruschalen in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Das Mehl sieben und nach und nach unterheben.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Ciambelle-Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle füllen und damit nebeneinander etwa

4 x 2 1/2 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dabei zwischen den Teigstreifen ausreichend Platz lassen, da diese beim Backen aufgehen.

Die Ciambelle im Ofen auf mittlerer Schiene 4 - 5 Minuten backen, dabei stets das Gebäck im Auge behalten, damit es nicht zu dunkel wird. Gebäck herausnehmen und abkühlen lassen. Die Mandarinen-Marmelade glatt rühren und die glatten Seiten der abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. Immer 2 Plätzchen zusammensetzen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Die sizilianischen Plätzchen schmecken auch ohne die Marmeladen-Füllung sehr gut. In einer luftdicht verschließbaren Dose halten die Ciambelle lange frisch.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß 26.11.2017