



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Safranplätzchen

Safran macht den Kuchen gel! In diesem Fall sind es wunderbare Plätzchen, die von der intensiven Farbe der zarten Blütenstaubfäden profitieren.



Zutaten

- 4 EL Milch
- 0,1 Gramm Safran
- 1 Zitrone
- 150 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 100 g Pistazienkerne

Anzahl Portionen

Zutaten für etwa 70 Stück

Dauer

60 bis 90 min

Zubereitungszeit

30 bis 60 min



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Schwierigkeitsgrad

Mittel

Art der Zubereitung

Backen

Verschiedenes

Gut vorzubereiten, Vegetarisch, Ohne Alkohol

Zubereitung

- **Schritt 1**
Milch erwärmen, Safran darin auflösen und den Topf beiseite stellen. Zitrone auspressen. Butter mit Puderzucker, Zitronensaft und Eiern cremig schlagen. Mehl und Safranmilch dazugeben, alles kurz verrühren.
- **Schritt 2**
Backofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Ringe, Taler oder Stangen aufs Blech spritzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Abkühlen lassen.
- **Schritt 3 (nach Wahl)**
Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Die Plätzchen in die Schokolade tauchen, Pistazienkerne drauf geben, auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen.