

Polvorones

Polvorones sind ein ganz typisches Gebäck in Spanien und somit auch den Balearen zur Weihnachtszeit. Man findet sie in diversen Varianten in allen Supermärkten. Den Namen hat das Gebäck von seiner eher krümeligen Konsistenz, denn es zerbröseln in der Hand oder im Mund sofort zu Pulver. Die Hauptbestandteile des Polvoron sind Schweineschmalz, Zucker, Mehl, Milch, Mandeln und Nüsse. Aber auch Sesam oder Kokos werden gerne mit dazugegeben, sowie viele weitere Varianten. Nachfolgend ein Rezept für ein klassisches Polvoron, das Sie natürlich nach Ihrem Geschmack noch ergänzen können.



Zutaten für ca. 40 Stück:

250 g Mehl
125 g weiche Butter
115 g ungeschälte gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
½ TL Zimt
¼ TL Anis
2 EL Wasser (alternativ Pastis)

Zubereitung:

- Den Backofen auf 130 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Mehl mit den gemahlenden Mandeln mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Im Ofen ca. 30 Minuten rösten und zwischendurch 2-3 mal umrühren. Anschließend abkühlen lassen.
- Die Mehl-Mandelmischung in einer Schüssel mit dem Puderzucker, Zimt und Anis vermengen.
- Die Butter nach und nach hinzugeben, anschließend das Wasser bzw. den Pastis.
- Alles gut mit den Händen verkneten, wobei der Teig recht bröselig bleibt. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, aber der Teig sollte nicht feucht werden.
- Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einwickeln. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 200 C vorheizen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen 2 Klarsichtfolien ca. 1,5 cm dick ausrollen. Der Teig bleibt immer noch recht bröselig.
- Mit einem Ausstecher ca. 3 cm ø große Kreise ausstechen (alternativ Quadrate) und mit Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auslegen.
- Auf der 2. Schiene von oben ca. 12 Min. backen, bis die Polvorones leicht gebräunt sind.
- Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Alternativ kann man die Polvorones noch mit einer Zitronen- oder Zimtglasur bestreichen.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!