

Spanien – Polvorones

Das krümelige Schmalzgebäck stammt ursprünglich aus Andalusien und wird dort traditionell in der Weihnachtszeit vernascht.

Zutaten

- 150 g Weizenmehl
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Puderzucker
- 1 EL Zimt
- 1 Zitrone
- 100 g Schweineschmalz
oder weiche Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Das Mehl in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett leicht anrösten, bis es ganz leicht Farbe angenommen hat. Mandeln, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen, das Mehl und die fein geriebene Zitronenschale dazugeben. Die Zitrone auspressen, die Hälfte vom Zitronensaft und Schmalz unter die Mehlmischung geben und gut verkneten.

Walnussgroße Stücke aus dem Teig formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwas flach drücken. Daraufhin ca. 30 Minuten kühl stellen.

Die Polvorones mit Zucker bestäuben und im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Anschließend erneut mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.



Spanien- Polvorones (Bildrechte: Canva)