Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Зандкухен

29 января 2014 13:56 · https://open-cook.ru/recipes/zandkukhen



Зандкухен – это небольшое песочное печенье, посыпанное миндалем.
Рецепт взят из книги “Образцовая кухня и практическая школа Домашняго хозяйства, со множеством рецептов…”П.Ф. Симоненко. Москва – 1910 г.

Но так как готовила я его на новогодний корпоратив мужа, то печенье выглядит чуть праздничнее. Да и, на мой взгляд, с шоколадом оно вкуснее.

Рецепт очень простой и быстрый.

На один противень печений:

- 100 гр масла комнатной температуры
- 200 гр сахара
- 2 яйца
- 200 гр муки
- цедра одного небольшого лимона
- сода на кончике ножа
- миндальные лепестки или рубленый миндаль без кожицы
- 50 гр темного шоколада для украшения

Растереть масло с сахаром.



Добавить яйца и хорошо растереть или взбить на средней скорости. Всыпать муку с цедрой и содой и хорошенько размешать, замесить тесто. Сформировать шар, накрыть пищевой пленкой и убрать его в холодильник (так будет удобнее его раскатывать). Тесто получится очень нежное и воздушное, оно таким и должно быть, не нужно добавлять муку в него, иначе печенье получится “тяжелым”.



Раскатать тесто на столе, присыпанном мукой, в 0,5 пальца. Вырезать кружки стопкой или стаканом, если нет специальной формочки. Сразу выложить их на противень, посыпанный мукой. Посыпать миндальными лепестками. Если будете украшать шоколадом, то лучше оставить этот момент до него. В книге советуется убрать противень с печеньем на холод, ненадолго.



Так как в книге написано, что печенье просто выпечь в горячей печи, то я разогрела **духовку до 180 градусов**. Выпекать 10-15 минут до золотистого цвета. Время может варьироваться в зависимости от духовки. Чтобы проверить готовность печенья, в него можно воткнуть зубочистку или деревянную лучину, если она сухая, значит, печенье готово.



Для украшения растопить шоколад на водяной бане, зачерпывая его ложкой сделать хаотичные линии на печенье. Или дать ему немного остыть и сложить в кондитерский мешок или полиэтиленовый пакет. Срезать небольшой угол и “разрисовать” печенье.



Посыпать миндальными лепестками и дать шоколаду застыть.



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Тамара # 09:50 31.01.2016

Делала такие печеньки пару раз по вашему рецепту, только поливала глазурью и сверху присыпкой для кексов, получалось очень очень вкусно! Спасибо!