

Granat - Splitter

Kategorien: Dessert, Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN BODEN

150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Gestrich. Tl Backpulver
2	Essl.	Milch
4	Tropfen	Rumaroma

FÜR DEN BELAG

75	Gramm	Mandelstifte
1		Ei
125	Gramm	Kokosfett
65	Gramm	Puderzucker
25	Gramm	Kakao
1	Pack.	Vanillezucker
	Einige	Tropfen Rumaroma
200	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Aus den Zutaten für den Boden bereiten Sie einen Knetteig und stellen ihn 1 Stunde kalt. Danach rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz gleichmäßig etwa 2 mm dick aus, stechen etwa 40 runde Plätzchen (4 cm Durchmesser) aus und backen diese mit dem restlichen ausgerollten Teig bei 170 Grad 10 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene. Dann lassen Sie die Plätzchen und den gebackenen Rest auskühlen.

Für den Belag zerbrechen Sie die gebackenen Teigreste in Stückchen, schmelzen das Kokosfett in einem Topf und rühren den Puderzucker, Kakao, Vanillezucker, das Ei und das Rumaroma unter. Heben Sie die zerbrochenen Teigreste und die Mandelstifte unter und geben diese Masse bergförmig eventuel mit der Hand spitzvörmig nach oben auf die Plätzchen.

Die Kuvertüre erwärmen Sie im Wasserbad und beträufeln die Granatsplitter damit.