

Früchte - Mürbchen - Exotische

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Ananas - Stücke kandiert
50	Gramm	Papaya gewürfelt kandiert
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
75	Gramm	Puderzucker
1		M.-großes Ei(er)
1	Pack.	Vanillezucker

FÜR DIE DEKORATION

150	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Kokosmilch
10		Ananas - Stücke, kandiert
2	Essl.	Papaya gewürfelt, kandiert, feingewiegt
50	Gramm	Kuvertüre, halbbitter

Anleitung:

Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Butter, Ei und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Die kandierten Ananasstücke und Papayawürfel für den Teig sehr fein hacken, so dass sie sich mit dem Teig gut verbinden können und diese untermengen. Den Teig ca. eine Stunde kalt stellen. Dann Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Mit einem runden Ausstecher ca. 40 Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad 10 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb sind. Den Puderzucker für die Dekoration mit soviel Kokosmilch verrühren, dass es einen streichfähigen Guss ergibt.

Alle Plätzchen damit einstreichen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Ananasstücke der Länge nach halbieren, die Spitze in Kuvertüre tunken und die Stücke auf 20 Plätzchen legen. Trocknen lassen. Die restliche Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine Spitze abschneiden und die restlichen Plätzchen damit verzieren. Die feingewiegten Papayawürfel aufstreuen. Ebenfalls trocknen lassen.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten