Heiligabend - Plätzchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten
Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

125	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter
370	Gramm	Mehl
200	Gramm	Gemahlene Mandeln

BELAG

250	Gramm	Marzipanrohmasse
1		Eiweiss
125	Gramm	Puderzucker

FUELLUNG

1/4	Ltr.	Sahne
1		Vanilleschote
100	Gramm	Kuvertuere

Anleitung:

Zucker, Butter, Mehl und Mandeln verruehren und zu einem Teig kneten. 30 Minuten kuehlen. Auf ein wenig Mehl ausrollen (nicht zu duenn), Teigstuecke von 7 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen. Die Marzipanrohmasse mit Eiweiss und Puderzucker cremig ruehren. In einen Spritzbeutel mit Sterntuelle fuellen. Auf die Haelfte der Plaetzchen einen Marzipanrand spritzen. 10-15 Minuten bei 180°C backen. Sahne mit der Vanilleschote aufkochen. Gehackte Kuvertuere zugeben und Ruehren, bis die Masse dick wird, dann abkuehlen lassen. Danach auf die Plaetzchen ohne Marzipanrand streichen und jeweils ein Plaetzchen mit Rand aufsetzen.

Pro Plaetzchen 200 Kalorien = 836 Joule Portionen: 40

Meine Lieben Back & Kochfreunde !
Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen
freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de