

Amarena-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Crème fraîche
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Kirschwasser
1	Stück	Zitrone (unbehandelt)
1	Prise	Salz
300	Gramm	Mehl
	Etwas	Mehl
1	Glas	Amarenakirsche
2	Stücke	Eigelb
	Etwas	Hagelzucker

Anleitung:

1. Schritt Creme fraiche und Puderzucker verrühren, Kirschwasser, Zitronenschale und Salz unterrühren. Dann das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig über Nacht kühlstellen.

2. Schritt Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1/2cm dick ausrollen, Runde Plätzchen (4cm Durchmesser) ausstechen. Mit einem z.B. Kochlöffelstiel eine kl. Vertiefung eindrücken, abgedeckt etwa 10Min. ruhen lassen. Die Amarena-Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Sirup für anderres aufbewahren. Die ausgestochenen Plätzchen mit verrührtem Eigelb bestreichen. Kirschen halbieren und auf die Plätzchen setzen. Mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen.

3. Schritt 15-20 Minuten pro Blech, Elektroherd: 175-200°C