

Bisquit - Rum Taler Gef.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

3		Eier
120	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Jamaika-Rum-Aroma
150	Gramm	Weizenmehl
1		Leicht geh. EL Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Nuss-Nougat
-----	-------	-------------

Anleitung:

1. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Salz in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Rum-Aroma kurz unterrühren.
 2. Mehl in zwei Portionen auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Vom Teig 5 gehäufte Esslöffel abnehmen und mit dem Kakao verrühren. Den Kakaoteig in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.
 3. Den hellen Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Aus dem Teig etwa 50 Plätzchen (Durchmesser etwa 3 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Den dunklen Teig spiralförmig auf die hellen Plätzchen spritzen. Die Backbleche nacheinander in den Backofen schieben.
- Ober/Unterhitze: 180-200 Grad (vorgeheizt) Heißluft: 160-180 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 12 Minuten je Backblech
4. Die Taler vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
 5. Für die Füllung Nuss-Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und auf die Hälfte der Taler auf die Unterseite den Nougat spritzen. Die anderen Taler mit der Unterseite darauf setzen und den Nougat fest werden lassen.