

Canache-Macadamianuss-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Portionen

200	Gramm	Vollmilchkuvertüre
70	Gramm	Schlagsahne
1/2	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Nelke (gemahlen)
50	Gramm	Macadamianüsse
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Orangenabrieb
400	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Stück	Ei
3	Essl.	Zucker-Zimt-Mischung

Anleitung:

1. Schritt Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit Zimt und Nelken kurz zum Kochen bringen und über die Kuvertüre gießen. Rühren bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Die Macadamianüsse klein hacken und in die Creme rühren. Canachecreme kalt stellen.
2. Schritt Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Orangenabrieb, Mehl und Backpulver zu einem Teig verkneten.
3. Schritt Teig halbieren. Die eine Hälfte kalt stellen und die andere dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (oder einem kleinen Deckel) von ca. 3-4 cm Durchmesser Kreise austechen und auf ein Blech legen.
4. Schritt Aus der kalten Canache mit einem TL walnussgroße Kugeln auf die Teigkreise geben.
5. Schritt Die andere Teighälfte ebenfalls ausrollen und wieder Kreise ausstechen. Wer mag kann die Kreise jetzt mit einem kleinen Messer einschneiden (das muss aber nicht sein). Die Teigkreise wie einen Deckel über die Creme, auf die anderen Teigkreise legen und mit einer Gabel den Rand rundum andrücken.
6. Schritt Plätzchen mit Milch bestreichen und mit der Zucker-Zimtmischung bestreuen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C , ca. 10-12 min. backen.

Wer mag kann in die Canachecreme noch in Rum eingelegte Rosinen mischen, das ist sehr sehr lecker.