

Capucinokugeln mit in Whisky Marinierten Rosinen

Kategorien: Plätzchen, Eigen, Test

Zutaten für: 65 Stücke

ZU ALLERERST

80	Gramm	Rosinen und
50	Gramm	Whisky mit
30	Gramm	Läuterzucker

Vermischen und
Leicht erwärmen und 12 Std. zugedeckt stehen
Lassen.

TEIG

80	Gramm	Speisestärke (Kartoffelmehl)
250	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
1		Ei(er)
100	Gramm	Zucker
165	Gramm	Butter /Margarine
1	Beutel	Kaffeepulver (Cappuccino-Pulver), Instant (10 g)
1	Essl.	Kakaopulver

Für den Guss:
100 Gramm Puderzucker
2 Essl. Likör (Kaffeelikör oder Espresso)

Anleitung:

Stärke, Mehl, Cappuccino- und Kakaopulver in eine Schüssel geben. Eier, Zucker und weiches Fett darauf geben. Mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe verkneten. Kurz vor dem Ende die Rosinen abgedropft hinzugeben. Ca. 65 Kugeln formen, Capucinokugeln mit in Whisky marinierten Rosinen in wenig gehackten Pistazien mit Hagelzucker vermischt rollen oder überstreuen und backen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 - 20 Min. backen. Auskühlen lassen. Aus Puderzucker und Likör/Espresso einen Guss bereiten. In eine Tüte füllen, eine ganz kleine (!) Ecke abschneiden und die Kugeln damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: vorgeheizter Ofen 160°C etwa 15-20 Min. Die Unterseite darf höchstens leicht braun sein.