

Cognac - Plätzchen 1

Kategorien: Plätzchen, Cognac

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

200	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
1		Ei
75	Gramm	Zucker
75	Gramm	Geriebene Nuesse

FUER DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
	Einige	Geriebene Nuesse
		Nach beliebigen Kognak
1	Pack.	Couvertuere o. Punschglasur

Anleitung:

1. Mehl, Butter, Zucker, ger. Nuesse und Ei zu einem Teig verkneten. Mindestens 30 Min. kalt ruhen lassen.

2. Teig duenn ausrollen und kleine Plaetzchen ausstechen, hellgelb backen.

3. Fuellung: Butter schaumig ruehen, den gesiebten Puderzucker, Eigelb, geriebene Nuesse und etwas Kognak darunterruehren.

4. Plaetzchen mit Kognakfuelle zusammensetzen, mit Glasur ueberziehen, mit abgezogenen Mandeln oder Walnusshaelften verzieren.