

Cognac - Scheiben

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

320	Gramm	Gesiebtetes Mehl
120	Gramm	Zucker
200	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Geschälte und geriebene Mandeln
2		Eigelb
		Geriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

FÜLLUNG

200	Gramm	Geriebene Mandeln
300	Gramm	Staubzucker
2	Pack.	Vanillezucker
5	Essl.	Cognac

VERZIERUNG

		Geschälte und halbierte Mandeln
2		Eigelb

Anleitung:

Die Zutaten werden auf einem Brett zu einem Knetteig verarbeitet. Den Knetteig für eine Stunde kühl stellen und ruhen lassen. Anschließend wird der Teig messerrückendick ausgerollt. Hiervon werden Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausgestochen. Die Hälfte der ausgestochenen Scheiben wird vor dem Backen mit Eigelb bestrichen und mit einer halbierten und geschälten Mandel belegt. Die übrigen Scheiben werden leer gebacken. Backzeit: 10 - 15 min bei 175 Grad (Backofen) 160 Grad (Heißluft)

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung Mandeln, Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Cognac zu einem Brei vermengen. Die gebackenen Scheiben (jeweils 2 Scheiben - als Oberseite diejenige, die mit der Mandel verziert wurde) werden mit der Füllung zusammengeklebt.

Die fertiggestellten Cognac-Scheiben sollten in einer Blechdose aufbewahrt werden.