

Gefüllte Cranberry-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt, Früchte

Zutaten für: 55 Portionen

FÜR DEN MÜRBTTEIG

| | | |
|-----|-------|---------------|
| 300 | Gramm | Mehl |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 2 | | Vanillezucker |
| 200 | Gramm | Butter |

FÜR DIE FÜLLUNG UND VERZIERUNG

| | | |
|-----|-------|---------------------------------|
| 70 | Gramm | Cranberries (getrocknete) |
| 125 | Gramm | Butter (weich) |
| 2 | Essl. | Puderzucker(gesiebt) |
| 1 | Teel. | Kirschwasser (oder Kirschsafte) |
| 150 | Gramm | Kuvertüre (Vollmilch) |

Anleitung:

1. Schritt Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen darauf geben. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Schritt Teig auf leicht bemehlter Fläche 2-3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen (4-5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 10-12 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Schritt 40 g Cranberries sehr fein hacken. Butter mit Puderzucker und Kirschwasser verrühren. Cranberries untermischen. Jeweils zwei Plätzchen mit der Buttercreme zusammensetzen. 1 Stunde kühl stellen.

4. Schritt Kuvertüre fein hacken, in eine Schüssel geben und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen mit Kuvertüre und den übrigen Cranberries verzieren.