

Granat - Splitter

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Weizenmehl
1 1/2	Teel.	Vanillezucker
1	Essl.	Rum
1		Ei
75	Gramm	Gestiftelte Mandeln
1	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Zucker
2	Teel.	Vanillezucker
1	Essl.	Rum
2	Essl.	Milch oder Wasser
50	Gramm	Butter

BELAG

125	Gramm	Kokosfett
25	Gramm	Zerlassene Butter
65	Gramm	Puderzucker o. feiner Zucker

GUSS

75	Gramm	Puderzucker
25	Gramm	Kakao
2 1/2	Essl.	Heisses Wasser
2	Gramm	Kakao

Anleitung:

Teig: Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Gewürze und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehles zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 6 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und goldgelb backen. Etwa 10 Minuten bei starker Hitze (Gasstufe 4, E-Herd 175-195°C).

Belag: Das Kokosfett zerlassen und kalt stellen. Den Zucker (Puderzucker vorher sieben!), den Vanillezucker, den gesiebten Kakao und den Rum in eine Rührschüssel geben und alles nach und nach mit dem Ei und dem lauwarmen Kokosfett verrühren. Die Hälfte der Plätzchen in kleine Stücke brechen und mit den Mandeln unter die Kakaomasse rühren. Die Masse in gleichmäßigen Portionen bergförmig auf die übrigen Plätzchen streichen.

Guß: Den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit soviel Wasser und zerlassener Butter glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Granatsplitter damit bestreichen und kalt stellen, damit Guß und Belag fest werden.