

Luisen - Häubchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 12 Portionen

FÜR DIE KEKSE

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Mehl
1	Flasche	Rumaroma (klein)
1	Teel.	Backpulver
30	Gramm	Kakao
3	Essl.	Wasser etwas Zucker (grobkörnig)

FÜR DAS HÄUBCHEN

80	Gramm	Butter (für die Häubchen)
30	Gramm	Kokosflocken
65	Gramm	Magermilchpulver
125	Gramm	Puderzucker

FÜR DEN GUSS

1/2	Glas	Puderzucker
50	Gramm	Margarine
2	Essl.	Kakao
2	Essl.	Milch

Anleitung:

1. Schritt Alle Zutaten für die Kekse zu einem Teig zusammenkneten, aus dem Kneteteig ca. 3cm dicke Rollen formen, in Zucker wälzen und kalt stellen.
2. Schritt In ca. 0,5cm Scheiben schneiden und auf ein Backblech (mit einem Backpapier ausgelegt) legen, bei 175-200 °C 10 bis 15 min backen.
3. Schritt Die ganz weiche Butter, die Kokosflocken, den Puderzucker und den Trockenmilchpulver zu einer Masse zusammenkneten. Daraus haselnussgroße Kügelchen formen und auf die inzwischen abgekühlten Kekse ein Häubchen formen, leicht andrücken.
4. Schritt Alle Zutaten für den Guss im heißen Wasserbad vermischen, anschließend die Plätzchen dekorieren.