

Merci - Pur - Knusperchen

Kategorien: Plätzchen, Konfekt

Zutaten für: 25 Stück

FÜR DEN KNETTEIG

250	Gramm	Weizenmehl
1	Messersp.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin - Zucker
2	Tropfen	Butter-Vanille-Aroma
150	Gramm	Butter oder Margarine
1	Essl.	Kaltes Wasser
100	Gramm	Fein gehackte Merci Pur Helle Sahne

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Merci Pur Helle Sahne
100	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Butter

ZUM GARNIEREN

50	Gramm	Merci Pur Helle Sahne
----	-------	-----------------------

Anleitung:

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend mit den Händen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle formen und in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Für die Füllung in der Zwischenzeit Merci Pur groß hacken. Sahne erhitzen, Merci Pur darin auflösen. Butter unterrühren, die Creme in eine Rührschüssel füllen und 1-2 Stunden kaltstellen.

4. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4mm dünn ausrollen, etwa 50 Teigplätzchen (Durchmesser etwa 7cm ; für Plätzchen/Teegebäck 3 cm Durchmesser) ausstechen, auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

5. Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6. Die gut gekühlte Creme mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Creme bestreichen (etwas zum Verzieren zurücklassen). Restliche Plätzchen mit der Unterseite darauf legen, etwas andrücken und die Creme fest werden lassen.

7. Die Gebäckoberfläche mit der zurückgelassenen Creme verzieren und nach Belieben mit halbierten oder grob gehackten Merci Pur garnieren