

Peruanische - Weihnachtsplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Peru

Zutaten für: 1 Rezept

1	Dose	Gezuckerte Kondensmilch (idealerweise Karamellisiert, die findet man heutzutage in Der russischen Abteilung der meisten Lebensmittelgeschäften)
200	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
3		Eigelbe
300	Gramm	Maisstärke
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Vanille-Extrakt
		Puderzucker nach Geschmack
		Optional: etwas Marmelade

Anleitung:

Dies ist das Rezept der typisch peruanischen "alfajores", das sind Plätzchen, die man in Peru nicht nur an Weihnachten, sondern das ganze Jahr essen kann. Das Rezept stammt von meiner peruanischen Freundin Norma, die genauso wie ich in der schönen Pfalz wohnt. Und da der Teig so super zart ist, hatte ich den Einfall, mit demselben Teig Weihnachtsplätzchen zu machen. Und das war eine glorreiche Idee! Ich möchte noch anmerken, dass ich das Rezept um ein paar Details und persönliche Tricks angereichert habe, um demjenigen, der diese köstlichen Plätzchen backen möchte, die Arbeit zu erleichtern. Und bei der Gelegenheit möchte ich mich bei meiner lieben Norma ganz herzlich für das Teilen ihres leckeren Rezepts bedanken und meinen Lesern ein frohes Weihnachtsfest wünschen! ...

Bevor man anfängt, empfehle ich, die Butter ca. 1 Stunde zuvor aus dem Kühlschrank herauszuholen, damit sie nicht zu hart ist und sich besser rühren lässt. Falls du keine karamellisierte gezuckerte Kondensmilch im Handel finden konntest, kannst du auch eine Dose gezuckerte Kondensmilch nehmen und diese selbst karamellisieren lassen. Dafür musst du einfach die Dose in Warmwasserbad ca. 45 Minuten lang kochen. Dabei sollte die Dose geschlossen und vollständig mit Wasser abgedeckt sein, und das Wasser soll bei schwacher Hitze konstant köcheln. Währenddessen rühren wir die Butter zusammen mit dem Zucker bis eine gleichmäßige Creme entsteht, dann geben wir die Eigelbe und die Vanille dazu und rühren noch einmal um. In einer anderen Schüssel sieben wir das Mehl, die Maisstärke und das Backpulver. Dann mischen wir alles zusammen mit der Buttercreme bis ein ebenmäßiger Teig entsteht. Diesen Teig wickeln wir nun in eine Gefriertüte oder in einem Stück Frischhaltefolie ein und legen ihn für eine Stunde in den Kühlschrank. Nach einer Stunde holen wir den Teig aus dem Kühlschrank, rollen ihn dann vorsichtig auf eine saubere Arbeitsfläche mit dem Nudelholz aus und stechen dann die Förmchen aus. Für die klassischen peruanischen "alfajores" benötigen wir runde Förmchen, für sonstige Weihnachtsplätzchen können natürlich auch weihnachtliche Förmchen verwendet werden. Wenn man möchte, kann man einen Klecks Marmelade auf die Plätzchen geben - außer für die "alfajores", da diese mit der karamellisierten, gezuckerten Kondensmilch gefüllt werden. Die Marmelade gibt man vor dem Backen auf die Kekse, damit sie fest wird und nicht verläuft. Die gezuckerte Kondensmilch gibt man nur in die runden Förmchen und erst nach dem Backen in die Kekse - diese werden dann wie Sandwiches mit

Peruanische - Weihnachtsplätzchen

(Fortsetzung)

der Milchcreme belegt. Nun backen wir unsere Plätzchen 12 Minuten lang bei 180°C. (Tipp: Jeder Ofen wärmt anders, das Originalrezept besagt 12 Minuten bei 180°C [Ober- und Unterhitze]. Bei mir werden die Plätzchen jedoch besser, wenn ich sie bei 140-150°C und mit der Umluftfunktion backe. Bei Bedarf lasse ich sie lieber etwas länger im Ofen bei weniger Temperatur, da sie sonst zu dunkel werden. Ich empfehle jedem, es selbst auszuprobieren - die Teigmenge reicht sowieso für 3 Backladungen). Die Kekse abkühlen lassen, die runden Plätzchen oder "alfajores" mit der Milchcreme füllen und alles mit Puderzucker bestreuen. (Hast du vergessen, Puderzucker zu kaufen? Kein Problem! Du kannst auch "normalen" Zucker mit einem kleinen Mixer oder mit einer Kaffeemühle mahlen - das Ergebnis ist dasselbe wie Puderzucker aus dem Laden!) Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

Und hier das Rezept auf Spanisch / Y aquí la receta en ESPAÑOL:
Alfajores y galletitas de Navidad