

Piment - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 50 Plätzchen

100	Gramm	Mehl	Mehl
100	Gramm	Zucker	Zucker
2 1/2	Teel.	Piment;	gemahlen
1		Eier	Eier
200	Gramm	Butter	
2		Eigelb	Hühnerei Eigelb
2	Essl.	Schlagsahne	Schlagsahne
75	Gramm	Vollmilch-Kuvertüre	
75	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre	
150	Gramm	Orangenmarmelade	
20	Gramm	Puderzucker	
1	Teel.	Zitronensaft f.d.	Guss
		Pistazien z.	Verzieren
		Mehl	Mehl
		Backpapier	

Anleitung:

Mehl, Zucker, Piment, Ei, Fettflocken auf der Arbeitsfläche mit einem Messer durcharbeiten. Zu einer glatten Kugel verkneten. 30 Min. kalt stellen. Teig 3mm dünn ausrollen. Mit einer Tropfenform (es kann natürlich jede andere Form verwendet werden) Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit verquirltem Eigelb und Sahne bestreichen. Bei 175°C 10-12 Min. backen. 25 Plätzchen von der Unterseite mit geschmolzener Kuvertüre, 25 mit erwärmter Marmelade bestreichen. Je 2 aufeinandersetzen. Mit Zuckerguß und 1/2 Pistazie verzieren.

Pro Person ca. : 80 kcal

Zubereitung ca.: 2 Stunden