

Plätzchen mit Schokofüllung

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt, Top, Käse

Zutaten für: 50 Portionen

250	Gramm	Frischkäse
200	Gramm	Zartbitterschokolade mindestens 70 % Kakaogehalt
1	Teel.	Honig
100	Gramm	Dinkelmehl Type 1050
100	Gramm	Dinkel-Vollkornmehl
100	Gramm	Gemahlene Mandel
80	Gramm	Kokosblütenzucker
1/2		Vanilleschote
1		Ei (Größe M)
200	Gramm	Butter

Anleitung:

Für die Füllung die Zartbitterschokolade fein hacken und in einem kleinen Topf mit dem Honig schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit einem Schneebesen den Frischkäse gut unterrühren, die Creme anschließend im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Währenddessen das Mark der Vanille auskratzen, die Mehle mit den Mandeln, dem Kokosblütenzucker und dem Vanillemark mischen und auf eine Arbeitsplatte häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Mit den Händen sämtliche Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und in eingewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen, Kreis mit einem Durchmesser von ca. 3 cm ausstechen und mit Abstand auf das Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 8-10 Minuten hell backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die Füllung aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Handrührgerät gut aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Mit der anderen Hälfte zusammensetzen und je nach Vorliebe mit Puderzucker bestäuben. Die übrige Creme als Tupfer auf die Plätzchen verteilen, kühl aufbewahren und rasch verzehren.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 27.12.2020 von
Konrad Heizmann