

Pralinen - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

140	Gramm	Butter zimmerwarm
175	Gramm	Mehl
50	Gramm	Puderezucker
1	Teel.	Kaffeepulver instant
1	Teel.	Trüffel - Pralinenpaste
20	Gramm	Kakaopulver
30	Gramm	Schokolade edelbitter, frisch gerieben
1/2	Tasse	Marmelade (weihnachtliche Kirschmarmelade)
100	Gramm	Kuvertüre zartbitter

Anleitung:

Alle Zutaten, bis auf Marmelade und Kuvertüre, zu einem glatten Teig verarbeiten und zur Rolle geformt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann aus der Rolle etwa knapp walnussgroße Stücke nehmen, zur Kugel formen und dann flach drücken bis etwa 5 mm dicke Plätzchen entstehen. Diese werden in der einen Hälfte mit einer Gabel verziert, in der anderen Hälfte mit der Fingerkuppe eine kleine Vertiefung drücken (bleibt leider beim Backen nicht vollständig erhalten). Die Plätzchen mit größerem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 175° ca.10-12 Minuten backen. Auf einem Drahtgitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Marmelade im Wasserbad leicht erwärmen, so dass sie nicht mehr fest, aber noch nicht flüssig ist. Mit einem Teelöffel etwas Marmelade in die Vertiefung geben und abkühlen lassen. Die Marmelade muß nun fest und etwas Haut haben evtl.besser bis z.n.Tag stehen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad flüssig werden lassen und die Plätzchen mit der Marmeladenhälfte eintauchen. Auf Backpapier legen und trocknen lassen.