

Prinzessinnenkekse mit Schokofülle

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Teig

Zutaten für: 3 Portionen

FÜR DIE PLÄTZCHEN

100	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Butter (kalt)
300	Gramm	Mehl
1		Ei (klein)
1	Messersp.	Zimt

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
60	Gramm	Kakao
	Etwas	Schokoglasur

Anleitung:

1. Schritt Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Butterwürfel mit den anderen Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Schritt Backofen auf 175 Grad vorheizen. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 10 Minuten backen. Die Kekse sollten hell-golden sein.
3. Schritt Schokofülle: Die sehr warme Butter und den Zucker gut schaumig rühren. Zum Schluss den Kakao einarbeiten. Ein wenig von dieser Masse auf die Kekse setzen und vorsichtig einen zweiten Keks als Deckel daraufsetzen. Vorsicht: die Plätzchen brechen leicht auseinander. Wer genügend Geduld hat, kann die Kekse noch mit Schokoglasur und kandierten Früchten (etwa Rosen und Salbei) verzieren.