

Salentiner - Plätzchen (It)

Kategorien: Plätzchen, Land, Italien, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
3		Eidotter
		Für die Füllung:
		Buttercreme
		Amarena-Kirschen
		Zum Bestäuben:
		Puderzucker

Anleitung:

Für den Teig: Weiche Butter in Stücke schneiden. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in die Mulde geben und kneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Zucker untermischen und nochmals eine Mulde hineindrücken.

Eidotter und Eiklar trennen. Die Dotter in die Mulde geben. Teig und Eier leicht verkneten und eine Kugel formen.

Mit Folie umwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit Teig zu einer 1/2 cm dicken Platte ausrollen. Leicht konkave Förmchen mit Mehl bestäuben und mit Teig auslegen.

Backofen auf 180° vorheizen. Jedes Förmchen mit etwas Buttercreme und einer Amarena-Kirsche füllen und mit einer Lage Teig abdecken. Mit einem Zahnstocher die Oberfläche hier und da einstechen.

Im Ofen mindestens 20 Minuten backen, bis der Teig goldgelb und gar ist. Aus dem Ofen nehmen und vollständig erkalten lassen. Auf einen Servierteller stürzen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Im Kühlschrank: 30 Minuten Garzeit: 20 Minuten Vorbereitung: 20 Minuten