

Trüffel - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN TEIG

100	Gramm	Marzipanrohmasse
125	Gramm	Margarine Margarine
250	Gramm	Mehl Mehrkornflocken
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker Vanillezucker
2		Eigelb (Gew. Kl. 1 Hühnerei Eigelb)

FÜR DIE FÜLLUNG

150	Gramm	Halbbitter Schokolade Schokolade
25	Gramm	Margarine Margarine
50	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Rum
100	Gramm	Mascarpone

FÜR DIE GLASUR

200	Gramm	Kuchenglasur dunkel
200	Gramm	Kuchenglasur Zitrone Zitrone

Anleitung:

Marzipanrohmasse und Margarine cremig rühren. Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und die beiden Eigelb zufügen. Dann alles zu einem glatten Teig verkneten, in Folie packen und kalt stellen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie oder Backpapier 1/2 cm dick ausrollen. Ca. 4 cm grosse Herzen, Sterne und andere Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, etwa 8 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen.

Für die Füllung die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Saniella und Puderzucker, Rum und Mascarpone in einer Schüssel aufschlagen. Schokolade unter Rühren löffelweise zufügen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen, bis die Creme fest geworden ist.

Die Füllung aufspritzen und je 2 Plätzchen zusammensetzen. Mit flüssiger Glasur beziehen. Zum Garnieren die Zitronenglasur in einen Plastikbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen verzieren.

Tipp Einfacher geht es mit kleinen Plastik-Spritzbeuteln, in denen ist schon ein kleines Lochlein. Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten ohne Backzeit ,116 kcal ,486 kJoule