

Trüffel - Butter - Gebäck

Kategorien: Plätzchen, Teig, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1	Teel.	Salz
100	ml	Wasser
400	Gramm	Mehl
1		Eigelb
3	klein.	Trüffeln (ca. 50 g)
300	Gramm	Butterstückchen, kalt
2		Eigelb, evt. 3

ECHTE TRÜFFEL SIND PILZE !

Anleitung:

Die Trüffeln 3 Tage in das Mehl legen und zudecken. Dann die Trüffeln herausnehmen und abklopfen. 1/3 der Trüffeln fein raspeln und mit dem Mehl mischen. Auf die Arbeitsfläche schütten, mit der Butter und dem Salz leicht zerkrümeln. Nach und nach Eigelb und Wasser mit einem Teigschaber oder 2 grossen Messern unterarbeiten. Den Teig zuerst vorsichtig zusammendrücken, dann leicht verkneten. Zur dicken Rolle formen und zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche 1 cm dick zum Rechteck ausrollen. Von rechts und von links so zusammenklappen, dass ein langes Rechteck mit aufeinanderliegenden Kanten entsteht. Den Teig wieder 1 cm zum Rechteck ausrollen und zusammenlegen, den Vorgang noch einmal wiederholen. Das fertige lange Rechteck 10 Minuten kühl stellen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 1/2 cm dünn ausrollen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Dicht an dicht Plätzchen mit gewelltem Rand von 4 cm Durchmesser (oder schmale Halbmonde) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Die restlichen Eigelb mit Wasser verquirlen, die Plätzchen damit dünn bestreichen. Restliche Trüffeln in dünne Scheiben schneiden und auf die Plätzchen legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C auf der 2. Schiene von unten 8-10 Minuten backen. Das 2. Blech so lange kalt stellen. Plätzchen auf Gittern auskühlen lassen, dann zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen aufbewahren.

Das Trüffelgebäck hält sich so verpackt mindestens 3 Wochen. Sie können es pur zu Wein essen oder als Beilage zur Consomme oder zu feinem Leber-Parfait reichen. Zum Verschenken wird das Gebäck in Klarsichttüten verpackt.