

# Gefuellte Dukaten

Zutaten für: 30 Portionen

## *FUER DEN TEIG*

---

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei
125	Gramm	Butter ;oder Margarine

## *FUELLUNG UND VERZIERUNG*

---

125	Gramm	Pflanzenfett
220	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Kakao
1/2		Rum-Aroma
1		Ei
1		Eiweiss
2	Essl.	Mandelplaettchen
2	Essl.	Pistazien ;gehackt
2	Essl.	Bunte Zuckerstreusel

### Anleitung:

Alle Zutaten fuer den Teig Verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen. Teig auf Etwas Mehl ausrollen. Plaetzchen (4 cm Durchmesser) ausstechen. Auf einem Gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen (225 Grad) ca. 10 Min. Backen. Auf einem Kuchenblech erkalten lassen. Fett schmelzen. 1/3 des Puderzuckers, Kakao, Rum-Aroma und Ei verruehren. Fett langsam unterruehren. Haelfte der Plaetzchen mit Schokocreame Bestreichen. Restliche Plaetzchen daraufsetzen. Rest Puderzucker und Eiweiss Glattruehren. Plaetzchen damit bestreichen. Mit geroesteten Mandeln, Pistazien oder bunten Zuckerstreuseln bestreuen.

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann