

Pinien - Taler

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 4 Portionen

75	Gramm	Zucker
1	Beutel	Rum - Aroma
1	Pack.	Vanillin -Zucker
1	Messersp.	Backin
200	Gramm	Weizenmehl Type 405
1	Prise	Salz
150	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
20	Gramm	Kokosfett
100	Gramm	Butter
1		Eigelb
100	Gramm	Grobgehackten, gerösteten Pinienkernen

Anleitung:

Teig etwa 1 Stunde kaltstellen, dünn ausrollen. Mit einer runden, gezackten Form (4 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein Backblech legen. Strom: 170 - 200 Grad (vorgeheizt). Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: ca. 8 Minuten. Plätzchen lösen, erkalten lassen:
Halbbitter-Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad auflösen, Plätzchen damit bestreichen, mit grobgehackten, gerösteten Pinienkernen bestreuen.