

Malteser

Zutaten für: 50 Stück

ZUTATEN

180	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
1	Schuss	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
4	Stücke	Eigelb
160	Gramm	Mehl
40	Gramm	Kakao

ZUM FUELLEN UND GARNIEREN

125	Gramm	Kuvertuere Zartbitter
100	Gramm	Orangenmarmelade
2	Teel.	Orangenlikör

Anleitung:

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach den gesiebten Puderzucker, die Prise Salz und den Vanillezucker zugeben. Kraeftig rühren. Nach und nach die Eigelbe zugeben. Das Mehl mit dem Kakao mischen und unterheben.

Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einfacher Lochtuelle von etwa 1 cm Durchmesser fuellen. Das Backblech einfetten. Etwa 4 cm lange Teigstreifen auf das Blech spritzen. Das Blech in den Backofen schieben. Den Teig etwa 12 Min. backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Malteser vom Blech loesen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Die Kuvertuere im Wasserbad auflösen.

Inzwischen die Orangenmarmelade mit dem Orangenlikoer glattrühren und jeweils zwei Plaetzchen damit fuellen. Die Malteser so in die Kuvertuere tauchen, dass sie einseitig ueberzogen sind. Auf dem Kuchengitter trocknen lassen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04