

Plaetzchen fuer den Bunten Teller

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

ZUTATEN FUER DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter/Margarine
125	Gramm	Zucker
1		Ei
2	Essl.	Kakao
1-2	Essl.	Milch

AUSSERDEM

75	Gramm	Weisse Kuvertuere Belegkirschen
1-2	Essl.	Pistazien
25	Gramm	Vollmilch-Kuvertuere
50	Gramm	Puderzucker
40	Gramm	Kokosraspel
3	Essl.	Gelee
50	Gramm	Nougat
2	Essl.	Mandeln
2	Essl.	Milch

Anleitung:

Fuer den Teig Mehl, kaltes Fett, Zucker und Ei verkneten. Teig Halbieren. 1 Haelfte mit Kakao und Milch verkneten. Beide Teige In jeweils 3 Portionen teilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Ofen Vorheizen (E-Herd 200 Grad /Gas: Stufe 3). Fuer die Schoko-Blueten: 1 Portion Teig zur Rolle (ca. 4 cm Durchmesser) formen, in 1/2 cm Dicke Scheiben schneiden. Ca. 10 Minuten backen. Abkuehlen. Weisse Kuvertuere schmelzen, daraufstreichen. Mit Belegkirschen Und Pistazien verzieren. Fuer die Stern-Plaetzchen: 1 Portion hellen Teig ausrollen. Sterne ausstechen. Ca. 10 Minuten Backen. Abkuehlen lassen. Vollmilch-Kuvertuere schmelzen, als Gitter Auf die Kekse spritzen. Fuer die Kokos-Herzen: 1 Portion dunklen Teig ausrollen und Herzen ausstechen. Ca. 10 Minuten backen. Abkuehlen. Puderzucker, bis auf 2 Tl., und etwas Wasser verruehren. Auf die Herzen streichen, mit Kokos bestreuen. Fuer die Engels-Augen: 1 Portion hellen Teig zu Kugeln formen. Eine Mulde hineindruecken. 12 Minuten backen. Abkuehlen. Gelee erhitzen, in die Mulden; ca. Fuellen und fest werden lassen. Mit dem Rest Puderzucker bestaeuben. Fuer die Zebra-Stange: Uebrige Portion hellen Teig halbieren. Beide Haelften und den Rest Dunklen Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Nougat schmelzen. Auf einen Hellen und den dunklen Teig streichen. Dunklen Teig auf den hellen Bestrichenen Teig setzen. Uebrigen hellen Teig daraufsetzen. In Stuecke teilen. Mandelhaelften darauflegen. Mit Milch bestreichen. 12 Minuten backen.; ca. Ich habe das Rezept ausprobiert und moechte Euch dieses Rezept nicht Vorenthalten.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04