

Whisky - Augen

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
220	Gramm	Zucker
		Salz
225	Gramm	Butter
1	groß.	Ei
125	ml	Schlagsahne
75	Gramm	Honig
40	ml	Drambuie (schott. Whiskylikör)
50	Gramm	Kuchenglasur
		Puderrucker zum Bestäuben

Anleitung:

Das Mehl mit der Stärke, 120 g Zucker und 1 Prise Salz mischen. Die Butter in kleinen Stückchen zugeben und rasch zu einem Teig kneten. Erst wenn sich Mehl und Butter miteinander verbunden haben, das Ei unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen. Den Teig zu Rollen von 2 cm formen und in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 200C 15-20 min. backen. Auf einem Gitter ganz auskühlen lassen. Den restlichen Zucker in einem Topf mit dickem Boden karamelisieren lassen. Die Sahne unter Rühren dazugießen, dann den Honig und den Drambuie dazugeben und bei starker Hitze 4 min. unter Rühren kochen lassen. Den Karamel in die Vertiefungen der Plätzchen gießen. Erkalten lassen. Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Guß über die Plätzchen spritzen. Vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben. Zwischen Backpapier in einer dicht schließenden Dose aufbewahren.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07