

Likör - Spitzen - Gefüllt

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

160	Gramm	Löffelbiskuit
100	Gramm	Puderzucker
80	Gramm	Butter
1		Eiweiß
2	Teel.	Kakao
2	Teel.	Rum
2	Teel.	Dosenmilch

ZUTATEN FÜR DIE CREME

60	Gramm	Butter
1		Eigelb (hab ich weggelassen)
2	Essl.	Puderzucker
2	Essl.	Rum
	Etwas	Vanille

Anleitung:

Butterplätzchen

Biskuit zerbrösel und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten, der Teig muß sehr kalt sein. Aus dem Teig Kugeln formen, diese in Zucker rollen, und dann in eine mit Puderzucker ausgezuckerte Form drücken. (In diesem Fall war es eine Model, die bei dem Backbuch dabei war) In die Mitte mit dem Finger eine Vertiefung drücken, den Teig aus der Form nehmen (evtl. leicht klopfen) und in die Vertiefung die Creme füllen. Zuletzt auf ein Butterplätzchen setzen. Nochmal zum festwerden kalt stellen. Schmatz!

Die Butterplätzchen schauen in den Buch aus, wie wenn es fertig gekaufte waren, ich habe sie aber selber gemacht. Das Rezept für einen Butterplätzchenteig hat ja denke ich doch jeder.

Da ja wahrscheinlich nicht jeder von Euch so eine Model hat, habe ich mir gedacht, das man die Kugeln ja auch so belassen und füllen kann. Dann hat man halt ein Plätzchen mit ner runden gefüllten Kuppel darauf. Die kann man ja dann vielleicht noch mit ner Mandel oder sonst was dekorieren.

Und da ich noch so viele von den Butterplätzchen übrig hatte, hab ich das Rezept noch ein bisschen abgeändert und noch