

Pumpernickelchen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Ei(er)
125	Gramm	Margarine
100	Gramm	Haselnüsse,gem., leicht geröstete
125	Gramm	Schokoladenraspel
4	Essl.	Weinbrand
50	Gramm	Kuvertüre, halbbitter

Anleitung:

Für den Teig, das mit Speisestärke gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillinzucker und Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene, kalte Margarine, die Haselnusskerne und die Schokolade geben, sie mit Mehlgemisch bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig knapp walnussgroße Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Etwa 10 Minuten bei 175-200 Grad backen. Nach dem Backen die Plätzchen sofort auf Pergamentpapier legen und mit dem Weinbrand, mit Hilfe eines Pinsels bestreichen. Für den Guss die Kuvertüre in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze im Wasserbad auflösen. Das erkaltete Gebäck damit besprenkeln.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten