

Amarena - Kirschen - Plätzchen 1

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

MÜRBETEIG

350	Gramm	Butter
187	Gramm	Puderzucker
1 1/2		Eier
		Salz
		Zitrone
		Vanille
1	kg	Mehl Typ 405

AUSERDEM

Amarenakirschen abgetropft

Anleitung:

Mürbteig wie gewohnt Herstellen und kühlen. Amarenakirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Denn Saft aufbewahren. Ist der Teig gut gekühlt etwa 2,5mm dick ausrollen. Den Teig in 4 x 4 cm Stücke schneiden, auf jedes Teigviereck eine abgetropfte Amarenakirsche setzen. Die Amarenakirsche gut in den Teig einhüllen und Rund rollen. Nun die Teigkugeln in leicht angeschlagenem Eiweiß wälzen und in Hagelzucker wälzen. Auf Backpapier legen und im 160° C vorgeheizten heißen Umluft Backofen etwa 15 Min gold gelb backen.