

Amarena - Plätzchen 2

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

900	Gramm	Butter oder Margarine
3		Eier
400	Gramm	Puderzucker
		Salz, Zitrone, Rum
		Mit dem Handrührgerät oder Rührmaschiene
		Schaumig schlagen
200	Gramm	Weizenpuder mit
1	kg	Mehl mischen
		Und unter die Aufgeschlagene Buttermasse heben

Anleitung:

Spritzgebäck wie beschrieben herstellen. Amarenakirschen in ein Abtropfsieb schütten und gut abtropfen. Den fertigen Spritzgebäckteig in ein Spritzbeutel mit Sterntülle Nr.7 füllen eine Rosette auf mit Backreinpapier belegtes Backblech spritzen in die die Amarenakirsche gedrückt werden kann. Anschliesend mit gleicher Masse die Amarenakirsche schließen. Plätzchen in mittelheißem Backofen 160°C (Umluft) ca 15 Min goldgelb backen. Nach dem backen auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker absieben.

Alternativ: Vor dem Backen mit Hagelzucker bestreuen, dabei entfällt der Puderzucker anschließend.