

Fruchtiges Spritzgebäck

Plätzchen mit dunkler Konfitüre und weißer Kuvertüre

etwa 75 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Rührteig:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
160 g weiche Butter oder
Margarine
80 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
170 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
1 EL Zitronensaft

Füllung:

etwa 75 g samtiger Kirsch-
Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Kuvertüre für den Teig hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

② Rührteig:

Butter oder Margarine mit geschmolzener Kuvertüre in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl, Gustin und Mandeln mischen, abwechselnd mit dem Saft kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen. Ca. 2 cm große Tatzen auf das Backblech spritzen (Abb. 1) und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

③ Füllung:

Auf die Hälfte der Tatzen auf der Unterseite einen kleinen Klecks Fruchtaufstrich geben. Die übrigen Tatzen auflegen und seitlich andrücken (Abb. 2).



④ Verzieren:

Das Spritzgebäck mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen lassen sich die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Zum Füllen eignen sich auch Konfitüren, diese durch ein Sieb streichen.
- Besprenkeln Sie die das Gebäck mit geschmolzener weißer Kuvertüre.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

