





# Gefüllte Halbmonde

Knusprige Plätzchen mit feiner Marzipanfüllung

etwa 35 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher rund (Ø 8 cm)

### Knetteig:

360 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
250 g weiche Butter oder  
Margarine  
2 Eigelb (Größe M)  
4 EL kaltes Wasser

### Füllung:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
125 g Erdbeerkonfitüre

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

## 2 Füllung:

Kuvertüre fein hacken. Marzipan in kleine Stücke schneiden. Beides mit der Erdbeerkonfitüre gut vermengen.

## 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**  
**Heißluft etwa 170 °C**

- 4 Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (Ø etwa 8 cm) Plätzchen ausstechen. Einen knappen Teelöffel Füllung auf eine Hälfte der Taler geben und die andere Hälfte darüberklappen. An den Rändern zusammendrücken und mit einer Gabel gut andrücken (Abb. 1). Gefüllte Plätzchen auf das Backblech legen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 16 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen. Dann die noch warmen Halbmonde mit Puderzucker großzügig bestreuen. Plätzchen erkalten lassen.

### Variante "Kernige Füllung":

25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Pistazienkerne mit 150 g Orangenmarmelade und 75 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter gut vermengen. Plätzchen wie beschrieben füllen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Gefüllte Plätzchen können in gut schließenden Dosen etwa 1 Woche kühl und trocken aufbewahrt werden.