

Granatsplitter

Schokoladige Plätzchen mit gehackten Mandeln.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

6 - 8 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma

50 g weiche Butter oder Margarine

2 EL Milch

Belag:

200 g Zartbitterschokolade oder Dr.

Oetker Zartbitter-Kuvertüre

75 g Butter

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

6 - 8 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Guss:

75 g Zartbitterschokolade oder Dr.

Oetker Zartbitter-Kuvertüre

1 TL Speiseöl

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer runden Form (Ø etwa 3,5 cm) etwa 50 Plätzchen ausstechen. Die ausgerollten Teigreste werden mitgebacken; da sie später zerbröseln werden, müssen diese nicht ausgestochen werden. Plätzchen und "Teigreste" auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

3 Belag zubereiten:

Schokolade grob hacken, zusammen mit der Butter in einem Topf schmelzen und gut verrühren. Aroma und Vanillin-Zucker hinzufügen. Die mitgebackenen "Teigreste" in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller zerbröseln. Gebäckbrösel und Mandeln unter die Masse rühren. Den Belag bergförmig auf die runden Plätzchen streichen und fest werden lassen.

4 Guss zubereiten:

Schokolade grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Granatsplitter damit besprenkeln. Kalt stellen, damit Belag und Guss fest werden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls der Teig klebt, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Den Belag nach Belieben mit 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma verfeinern.

