




Holländisches Kaffeegebäck

Knusprige Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre zu Weihnachten.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett
Backpapier

Rührteig:

300 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin mit Safran
1 EL Milch

Zum Bestreichen:

70 g Aprikosenkonfitüre

Guss:

100 g Zartbitterschokolade
1 TL Speiseöl

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Puderzucker sieben. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in nicht zu großen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen, in eng untereinander liegenden Schlangenlinien auf das Backblech spritzen, so dass jeweils die Form eines langgezogenen Dreiecks entsteht. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

- 3 Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Aprikosenkonfitüre mit Hilfe eines Messers bestreichen, die restlichen Plätzchen mit der Unterseite darauf legen.

- 4 **Guss zubereiten:**
Schokolade grob hacken und mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die breite Seite der Plätzchen damit überziehen und fest werden lassen.

