

Schoko-Mandel-Plätzchen

Feine gefüllte Plätzchen mit Zimtnote.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine
½ gestr. TL gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
50 g Butter

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. Teig halbieren. Eine Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn zu einem Quadrat (etwa 20 x 20 cm) ausrollen. Mit einem Messer etwa 25 Quadrate ausschneiden und mittig, z. B. mit einer Lochtülle jeweils ein kleines Loch ausstechen. Auf das Backblech legen und backen. Die zweite Teighälfte ebenfalls zu Quadraten verarbeiten, aber ohne Loch, und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 **Verzieren:**

50 g Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Restliche Kuvertüre ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Vom Beutel mit der Kuvertüre-Butter eine kleine Ecke abschneiden und auf die Plätzchen ohne Loch mittig kleine Kleckse aufspritzen, so dass die Menge auf alle Plätzchen verteilt wird. Lochplätzchen auflegen, leicht festdrücken und Füllung fest werden lassen. Dann die gefüllten Plätzchen mit den Ecken in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 1 Woche aufbewahren.
- Statt die Quadrate zu tauchen, können diese auch besprenkelt werden.

