

Schoko-Marzipan-Taler

Gefüllte Dukaten-Plätzchen für die Weihnachtsbäckerei

etwa 30 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
100 g Zucker
1 Ei (Größe M)
175 g weiche Butter oder Margarine
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und Taler (Ø 5 cm) ausstechen. Teigtaler auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

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



③ Füllung:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Marzipan auf einer Haushaltsreibe raspeln und mit der Butter und der Kuvertüre in einem Rührbecher cremig rühren. Auf die Hälfte der Plätzchen 1 TL der Füllung geben und ein weiteres Plätzchen aufsetzen.

④ Verzieren:

Dunkle und weiße Kuvertüre separat nach Packungsanleitung schmelzen. Die Plätzchen etwas eintauchen bzw. bestreichen und mit einem Holzstäbchen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck kann in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen gekühlt aufbewahrt werden.
- Die Kuvertüren-Sorten können ganz nach Belieben variiert werden.

