

Sonnenhütchen

Sommerliche Plätzchen mit Schokolade, Mandeln und Marzipan

etwa 35



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

180 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Zucker

1 Ei (der Größe M)

80 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

70 g weiße Schokolade

60 g weiche Butter

50 g Zucker

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)

Zum Verzieren:

400 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

Fruchtgummischnüre

weiße Schokolade

Zuckerdekor (Zuckerblumen)

1 Knetteig:

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 glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 2 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Kreise mit gezacktem Rand (Ø etwa 6 cm) ausstechen. Teigtaler auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

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

3 Füllung:

Die Schokolade fein reiben. Butter mit Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Übrige Zutaten hinzufügen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Aus der Masse haselnussgroße Kugeln formen. Diese auf die Plätzchen setzen und leicht andrücken.

4 Verzieren:

Das Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie etwa 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Marzipan die gleiche Anzahl Kreise mit gezacktem Rand (Ø 7 cm) ausstechen, auf die Kekse legen und vorsichtig andrücken. Die Hütchen mit Zuckerschnüren verzieren und die Zuckerblumen mit etwas geschmolzener Schokolade ankleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Füllung zu weich sein sollte, stellen Sie diese etwa 30 Min. kalt.
- Die Sonnenhütchen können auch gut als Tischkarten verwendet werden, indem mit Zuckerschrift oder geschmolzener Schokolade Namen darauf geschrieben werden.
- Kühl gelagert, können die Sonnenhütchen etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.