Weihnachtsbacken Rezepte

Gefülltes Sandgebäck

Gattung: Backen, Weihnachten

		Teig	
250 g	Mehl	150 g	dunkle Kuvertüre
100 g	geriebene abgezogene	100 g	Puderzucker
100 g	Mandeln	2 Essl.	Wasser
150	Zucker		Perlenzucker
100 g	bis 200 g kalte Butter		
	Nuß-Nougat		

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 20 Minuten kühl stellen Teig etwa 3 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten Nuß-Nougat schmelzen die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit dem Gegenstück zusammensetzen.

Kühl stellen. Kuvertüre schmelzen, Puderzucker mit Wasser glatt rühren. Gebäck damit bestreichen und mit Perlenzucker bestreuen.