

Weihnachtsbacken Rezepte

Schoko Quitten Plätzchen

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Quitte, Schokolade, Weihnachten

300 g	Mehl	200 g	Butterwürfel; kalt
75 g	Puderzucker	150 g	Quittengelee
1	Prise Salz	150 g	Vollmilch-Kuvertüre
100 g	Haselnüsse; gemahlen und - geröstet	150 g	Halbbitter-Kuvertüre
		50 g	Krokant

Mehl, Zucker, Salz, geröstete Nüsse und Butter mit 2 Messern durchhacken, bis man eine feinkrümelige Masse erhält. Diese dann mit den Händen zügig glatt verkneten, zur Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

Den Teig zwischen Klarsichtfolie 3-4 mm dünn ausrollen.
Backofen auf 175°C vorheizen.

Mit einem runden Ausstecher (4 cm Durchmesser) dicht an dicht Kreise ausstechen. Plätzchen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 7 Minuten backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Jeweils die glatte Seite eines Plätzchens mit Quittengelee bestreichen und ein zweites Plätzchen darauf drücken.

Beide Kuvertüren grob hacken. Zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei verrühren. Die Kuvertüren in ein Glasschälchen geben und erstarren lassen, dann in der Mikrowelle bei 250 Watt gerade eben wieder schmelzen lassen.

Die doppelten Plätzchen bis zur Hälfte hineintauchen, die Glasur gut abtropfen lassen (bzw. von Rand und Boden etwas abstreifen) und auf mit Alufolie belegte Bleche setzen. Mit Krokant bestreuen, solange die Glasur noch feucht ist.