

Weihnachtsbacken Rezepte

Trüffel Plätzchen

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Advent, Plätzchen, Weihnachten

Für den Teig:

100 g Marzipanrohmasse
125 g Margarine
250 g Mehl

100 g Puderzucker
1 Pack. Vanillezucker
2 Eigelb (Gew. Kl. I)

Für die Füllung:

150 g Halbbitter Schokolade
25 g Margarine
50 g Puderzucker

1 Essl. Rum
100 g Mascarpone

Für die Glasur:

200 g Kuchenglasur dunkel

200 g Kuchenglasur Zitrone

Marzipanrohmasse und Margarine cremig rühren. Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und die beiden Eigelb zufügen. Dann alles zu einem glatten Teig verkneten, in Folie packen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie oder Backpapier 1/2 cm dick ausrollen. Ca. 4 cm große Herzen, Sterne und andere Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, etwa 8 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen.

Für die Füllung die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sanelle und Puderzucker, Rum und Mascarpone in einer Schüssel aufschlagen. Schokolade unter Rühren löffelweise zufügen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen, bis die Creme fest geworden ist.

Die Füllung aufspritzen und je 2 Plätzchen zusammensetzen. Mit flüssiger Glasur beziehen. Zum Garnieren die Zitronenglasur in einen Plastikbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen verzieren.

Tipp

Einfacher geht es mit kleinen Plastik-Spritzbeuteln, in denen ist schon ein kleines Löchlein.