

Weihnachtsgebäck Rezepte

Kosakenzipfel

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Weihnachten

100 g	Abgezogene Mandeln	2	Teel.	Backpulver
100 g	Puderzucker	3		Eigelb
250 g	Mehl			Salz
40 g	Kakaopulver	200 g		Leicht gekühlte Butter

FÜLLUNG UND GLASUR

100 g	Weißer Schokolade	40 g	Weiche Butter
75 g	Haselnussglasur	2	Essl. Rum
50 ml	Schlagsahne	150 g	Helle Kuchenglasur

Mandeln in der Mühle mahlen und in eine Schüssel geben. Puderzucker, Mehl, Kakao und Backpulver mischen und darübersieben. Eine Mulde in die Mitte drücken, Eigelb und 1 Prise Salz in die Mulde geben. Die Butter in kleinen Stücken auf dem Mehlsrand verteilen. Von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 3 cm dicken Rollen formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Mit einem Kochlöffelstiel tiefe Löcher in die Kugeln drücken, weitere 10 Minuten kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-18 Minuten backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen. Für die Pralinenfüllung die weiße Schokolade und die Haselnussglasur fein und gleichmäßig zerkleinern. Die Sahne erhitzen und vom Herd nehmen. Schokolade und Glasur unterrühren und schmelzen, eventuell kurz wieder auf die noch warme Herdplatte stellen. Die Masse so lange kalt stellen, bis sie fast wieder fest ist. Mit den Quirlen des Handrührers nach und nach die Butter und den Rum unterschlagen. Die Masse in eine Spritztüte mit Lochtülle Nr. 5 füllen und Tupfer in die Kugelmulden spritzen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen und ganz fest werden lassen. Die Kuchenglasur nach Anweisung auflösen und so weit abkühlen lassen, dass sie gerade noch flüssig ist. In aus Backpapier gedrehte Spritztütchen füllen und die Cremetupfer damit überziehen. Zwischen Lagen von Pergament in Blechdosen kühl aufbewahrt, halten sich die Kosakenzipfel mindestens 2 Wochen.