

# Weihnachtsgebäck

## Amarena Plätzchen

Zutaten: Für ca. 100 Stück

Zutaten: Belag

---

|             |                       |             |             |
|-------------|-----------------------|-------------|-------------|
| 300g        | Mehl                  | 1 Glas 360g | Amarena     |
| 250g        | Crème fraîche         |             | Kirschen    |
| 100g        | Puderzucker           | 1 Päckchen  | Hagelzucker |
| 1 Esslöffel | Kirschwasser 40% vol. | 2           | Eigelb zum  |
| 1 Teelöffel | abgeriebene Schale    |             | bestreichen |
|             | einer unbehandelten   | etwas       | Mehl zum    |
|             | Zitrone               |             | ausrollen   |
| 1 Prise     | Salz                  |             |             |

---

### Für den Teig:

Als erstes Crème Fraîche und Puderzucker mit dem Schneebesen eines elektrischen Handrührgerätes gut miteinander vermischen, Kirschwasser, Zitronenschale und Salz unterrühren. Dann das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig über Nacht kühl stellen.

### Für den Belag:

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Danach abgedeckt, etwa 10 Minuten ruhen lassen. Die Amarenakirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Runde Plätzchen (4cm) aus dem Teig stechen und mit dem verrührten Eigelb bestreichen. Jetzt die Kirschen halbieren und auf die Plätzchen setzen. Dann alles mit Hagelzucker bestreuen. Nun die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150-175 Grad und mittlere Schiene ca. 15-20 Minuten backen,