

Weihnachtsgebäck

Trüffel Plätzchen

Zutaten: Teig für ca. 20 Plätzchen

Für die Füllung:

250g	Mehl	150g	Zartbitterschokolade
100g	Puderzucker	je 200g	dunkle Glasur und
2	Eigelb		Zitronen Glasur
100g	Marzipan Rohmasse	25g	Butter
125g	Butter	1 Esslöffel	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker	1 Esslöffel	Rum
		100g	Mascarpone

Für den Teig:

Das Mehl zusammen mit dem Puderzucker durchsieben und mit den restlichen Teigzutaten und dem Knetgabel eines elektrischen Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten. Den Teig jetzt ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Herzen, Sterne oder andere Formen ausstechen und auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Die Plätzchen auf der mittleren Einschubleiste bei 160grad ca. 8 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker, dem Rum sowie der Mascarpone aufschlagen und die geschmolzene Schokolade löffelweise hinzufügen. Die Schokoladenmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf die untere Hälfte der Plätzchen spritzen und die restlichen Plätzchen als Deckel darauf setzen. Die beiden Glasuren im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit der dunklen Glasur überziehen und anschließend nach Belieben mit der hellen Glasur und einem selbst gebastelten Spritztütchen verzieren. Die andere Hälfte der Plätzchen zuerst mit der hellen Glasur überziehen und anschließend mit der dunklen Glasur und einem zweiten Spritztütchen verzieren.