

02.12.2015

Adventszeit

Ein Hoch auf die Festtagskilos!

Unsere Plätzchen – zum Anknabbern lecker

Zutaten für circa 50 Stück

100 g Zartbitterschokolade, 250 g Puderzucker, 1 Prise Zimt, 1 Prise gemahlene Nelken, 250 g gemahlene Mandeln, 2 TL Kakao, 2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 1 EL Kirschwasser oder Rum (geht auch ohne), Mehl zum Arbeiten, Zucker zum Wälzen oder Schokolade zum Glasieren



Die lustigen Ausstecher gibt's bei tambini.de

Zubereitung

Die Schokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker mit den Gewürzen, den Mandeln und dem Kakao mischen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und nach und nach unter die Mandelmasse heben. Die geschmolzene Schokolade zusammen mit dem Kirschwasser einfließen lassen und zu einem festen Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für circa 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 1 cm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Plätzchen ca. 5 Minuten backen. Im Inneren sollten sie noch einen feuchten Kern haben. Die Plätzchen auskühlen lassen und nach Belieben mit Wasser bepinseln und in Zucker wälzen oder mit Schokoglasur bestreichen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

Trockenzeit: 12 Stunden

Backzeit: ca. 5 Minuten