



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

24. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Rita Batz aus Ettling - sie stellt ihre Heilig Abend Plätzchen vor

Zutaten

Für den Teig
125 g Zucker
250 g Butter
370 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
evtl. etwas Sahne

Für den Belag
400 g Marzipan
2 Eiweiß
200 g Puderzucker

Zum Füllen
2 Becher Sahne
1 Vanilleschote
200 g Kuvertüre

Zubereitung

Zucker und Butter schaumig rühren. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten und kalt stellen. Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Marzipanrohmasse mit Eiweiß und Puderzucker cremig rühren. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Plätzchen einen Marzipanrand spritzen. 10 - 15 Minuten bei 175° C backen.

Für die Füllung Sahne mit der Vanilleschote aufkochen und die gehackte Kuvertüre zugeben. Solange rühren bis die Masse dick wird. Anschließend abkühlen lassen. Plätzchen ohne Marzipan mit Creme bestreichen und ein Plätzchen mit Marzipanrand aufsetzen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Rita Batz