



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

4. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Monika Steidl aus Preith - sie stellt ihre Dukaten vor

Zutaten

250 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
125 g Butter
evtl. 1 Esslöffel Milch

Zum Füllen:

125 g Palmin
75 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
30 g Kakao
etwas Rum
1 Ei
1 Kakaoglasur

Zubereitung

Mürbteig herstellen und kalt stellen. Teig ausrollen und kleine, runde Plätzchen ausstechen und bei 175°C ca. 10 Minuten backen.

Für die Füllung Palmin zerlassen und etwas abkühlen lassen. Puderzucker sieben, mit Vanillezucker, Kakao, Rum in Kokosfett einrühren. Das Ei dazugeben und kalt stellen. Anschließend Plätzchen füllen. Die Plätzchen mit Kakaoglasur verzieren.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Monika Steidl