



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

7. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Barbara Frühauf aus Stadelhofen - sie stellt ihr Holländisches Kaffeegebäck vor

Zutaten

300 g Butter
100 g gesiebter Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
400 g Weizenmehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Zum Füllen:
etwa 100 g Aprikosen Konfitüre

Guss:
etwa 100 g Kuvertüre
20 g Kokosfett

Zubereitung

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Puderzucker, Vanillezucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl Esslöffelweise unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in eng untereinanderliegenden Linien auf das Backblech spritzen, sodass jeweils die Form eines langgezogenen Dreiecks entsteht. Bei 180°C etwa 15 Minuten backen.

Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit der Konfitüre bestreichen und die übrigen mit der Unterseite darauf legen.

Für den Guss die Kuvertüre mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Plätzchen mit der breiten Seite hineintauchen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Barbara Frühauf