Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
1. Dezember

Den Anfang macht unsere Ortsbäuerin Margit Kammerer aus Buch - sie stellt ihre Brabanzerl vor

Zutaten

50 g gehackte Zartbitterschokolade
150 g Mehl
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
50 g gemahlene Mandeln
150 g Butter

Fülle und Belag
Johannisbeergelee
Schokoladenglasur
gehackte Mandeln

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Puderzucker, dem Salz, den gemahlenen Mandeln, der Butter und der geschmolzenen Schokolade zu einem glatten Tag verkneten. Eine Stunde kaltstellen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Diese dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 175°C ca. 8 Minuten backen. Erkalten lassen.

Dann je zwei Plätzchen mit glattgerührtem Gelee zusammenkleben. Mit Schokoladenglasur auf einer Seite bestreichen und mit gehackten Mandeln betreuen.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Margit Kammerer