

Teig:

250 g Mehl
150 g Butter, kalte
70 g Staubzucker
2 EL Vanillepuddingpulver
50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 Eidotter
1 TL Vanillepaste
1 Flascherl Rumaroma

Belag:

1 Eiweiß, verquirlt
1 EL Milch
1 Beutel Haselnusskrokant

Füllung:

300 g weiße Schokolade, gehackt
80 ml Schlagobers
paar Tropfen Buttervanillearoma
Marmelade nach Geschmack (Himbeere, Erdbeere, Brombeere, etc.)



Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten, in Folie verpacken und ca. 1 Stunde kühlen. Danach den Teig etwas durchkneten und paarweise Plätzchen ausstechen („Oberseite“ mit Mittelloch).

Die Plätzchen auf ein Backblech legen, die mit Loch mit der Milch-Eiweiß Mischung bestreichen und gleichmäßig mit Haselnusskrokant bestreuen. Kurz ruhen lassen. Bei ca. 170°C goldbraun backen. Plätzchen gut auskühlen lassen.

Schlagobers mit dem Aroma erhitzen, gehackte Schokolade dazu geben, Masse glattrühren und etwas auskühlen lassen.

Die unteren Plätzchen mit der weißen Schokocreme bestreichen (nicht zu dick), dann die „Oberseite“ draufsetzen.

Marmelade mit etwas Rum erwärmen, glattrühren und dann mit einem kleinen Löffel oder Spritzsack einen Tupfen ins Loch füllen.

*Gutes Gelingen wünschen Milena Winkler
und Anna-Lena Christandl!*