



Schwarzwälder Kirsch Plätzchen

Zutaten:

Für den Teig

300g Weizenmehl (Type 405)

100g Puderzucker

3EL Backkakao (ca. 20 g)

1Prise Salz

180g kalte Butter

1 Ei (Gr. M)

Für die Füllung

200g weiße Kuvertüre

100g Sahne (alternativ: Butter, siehe Tipp)

150g Sauerkirsch- Konfitüre

2EL Kirschwasser

Etwas Mehl zum Arbeiten

Zubereitung:

Mehl, Puderzucker, Kakao und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Kalte Butter in Stücken und Ei hinzugeben. Alle Zutaten mit dem Knethaken eines Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig flachdrücken, in Folie wickeln und für 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung 150 g Kuvertüre fein hacken und in eine kleine Rührschüssel geben. Sahne in einem Topf aufkochen, über die Kuvertüre gießen und unter gelegentlichem Rühren mit einem Schneebesen schmelzen lassen. Creme kaltstellen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen.

Kreise mit welligem Rand (Ø 4-5 cm) ausstechen. Nach Belieben aus der Hälfte der Plätzchen mittig ein Loch (Ø 2 cm) ausstechen.

Teigkreise mit Abstand auf die Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen.

Restliche 50 g Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre mit Hilfe eines Teelöffels dünn auf die Hälfte der Taler (mit Loch) sprenkeln. Konfitüre in einem Topf sprudelnd aufkochen. Kirschwasser einrühren, beiseitestellen.

Schokoladencreme mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts aufschlagen, bis sie etwas fester wird. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7-8 mm) füllen und auf die Unterseite der übrigen Plätzchen einen Kreis aufspritzen. Dabei sollte mittig noch Platz für die Konfitüre sein.

Konfitüre mit einem Teelöffel mittig einfüllen, dann den besprenkelten Deckel auflegen. Vorgang wiederholen, bis alle Plätzchen zusammengesetzt sind. Plätzchen luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. So halten sie sich für mindestens 3 Wochen.