

Österreichische Brabanzerl

Zubereitungszeit: 1 Std. / Kühlzeit: mind. 1 Std. (besser über Nacht) / Backzeit: 8 -10 Min.

Zutaten

Für den Teig:

50 g dunkle Kuvertüre
150 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
50 g Puderzucker
Salz
50 g gemahlene Haselnüsse
150 g weiche Butter
½ TL Muskatpulver
1 Msp. Vanillemark

Außerdem:

150 g Johannisbeerkonfitüre
300 g dunkle Kuvertüre
100 g halbierte Mandeln
50 g Vollmilchkuvertüre



(C) Julia Hoersch für ZS Verlag

1. Für den Teig die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz, Haselnüsse, Butter, geschmolzene Kuvertüre, Muskat und Vanillemark schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) kühl stellen.
2. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstechförmchen mit Wellenrand (3,5 cm ø) Plätzchen ausstechen. Auf das Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Die Johannisbeerkonfitüre in einem Topf erwärmen und glatt rühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Konfitüre bestreichen und mit den übrigen Plätzchen zusammensetzen.
4. Die dunkle Kuvertüre grob hacken, schmelzen und temperieren. Die Plätzchen damit überziehen und jeweils mit einer Mandelhälfte belegen. Die Vollmilchkuvertüre ebenfalls grob hacken, schmelzen und temperieren. Die Glasur in eine selbst gefaltete Papiertüte füllen und die Plätzchen damit verzieren.



Mehr Rezepte in
Angelika Schwalber: Weihnachtsplätzchen