



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker



Zarter Mandelgewürzmürbteig gefüllt mit Aprikosenmarmelade

ZUTATENLISTE

Mandelmürbteig

- 450 g Mehl Typ 405
- 150 g Zucker
- 50 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 2 Msp. Nelkenpulver
- 250 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 1 TL Zimt
- 2 Eier

Füllung

- 250 g Aprikosenkonfitüre

Dekoration

- 200 g Zartbitter Kuvertüre
- 50 g gehackte Pistazien

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Backblech
- Backpapier
- runder Ausstecher Ø 3 cm
- Frischhaltefolie
- Topf
- Schmelzschale

Das Rezept

Backzeit: 8–10 Minuten

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Backform: Backblech

Mandelmürbteig

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und rasch zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens für 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Nach der Kühlzeit den Teig gleichmässig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Runde Plätzchen mit einem Durchmesser von 3 cm ausstechen. Die Plätzchen vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und nochmals für ca. 15 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Anschliessend die Plätzchen für 8-10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Die Plätzchen abkühlen lassen und erst dann vom Backblech entfernen.

Füllung

Die Aprikosenkonfitüre glatt rühren und je zwei Plätzchen damit zusammenkleben.

Dekoration

Die Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad langsam schmelzen (Temperieren: Die Zartbitterkuvertüre hacken und 2/3 der Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Temperatur darf 45 °C nicht überschreiten. Sobald die Schokolade geschmolzen ist die restliche Zartbitterkuvertüre einrühren bis die Schokolade geschmolzen ist und eine Temperatur von 32 °C erreicht hat).

Die Zusammengeklebten Plätzchen hälftig in die Schokolade tauchen und auf Backpapier setzen.

Sofort mit gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.