





Ahorn- Pekannuss- Plätzchen

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Portion/ Größe
30 Stück

 Zubereitungszeit
1 Stunden

 Backzeit
10 Minuten

 Temperatur
170° Umluft

 Kühlzeit
1 Stunde

Zutaten

Teig

180 gr Mehl
30 gr Zucker
75 gr Butter
90 gr gemahlene Pekannusskerne
1 Ei

Füllung

180 gr Puderzucker
100 gr weiche Butter
30 ml Ahornsirup

Außerdem

geschmolzene Schokolade zum Dekorieren



*auf der Webseite
anschauen*



Zubereitung

Die Zutaten des Teiges in den Rührkessel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig rausholen und mit den Händen nochmals kurz durchkneten. In Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 170° Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit einem runden, gewellten Ausstecher ca. 60 Taler ausstechen. In die Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Ausstecher ein Loch stechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Die Schokolade schmelzen lassen. Die Plätzchen mit dem Loch damit dekorieren und trocknen lassen.

Die weiche Butter schaumig schlagen. Puderzucker und Ahornsirup dazu geben und kurz verrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und die Kekse damit zusammenkleben. Am besten kühl aufbewahren.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf
www.kaiserlichgekocht.com