

WEIHNACHTLICHE AMARULA TERASSENPLÄTZCHEN



NEUES AUS WEIHNACHTSBÄCKEREI: FESTLICHE TERASSENPLÄTZCHEN MIT AMARULA

Das alljährliche Plätzchenbacken in der Adventszeit ist ein Muss eines jeden Hobbybäckers. Für Amarula-Fans haben wir dieses Jahr wieder ein ganz besonderes Rezept: Aromatische Plätzchen mit Amarula-Schokoladen-Ganache. Liebevoll gestapelt werden die einfachen Plätzchenklassiker zum absoluten Hingucker auf

Weihnachtsparties, mit Freunden oder am besinnlichen Heiligabend mit der ganzen Familie.

ZUTATEN:

Rezept für ca. 15 Plätzchen

Für den Teig:

120g weiche Butter

100g brauner Zucker

2 Eier (M)

340g Mehl (Type 550)

30g (schwarzer) Kakao

1 EL Instant Espresso Pulver

Für die Amarula Ganache:

160g Zartbitterschokolade (min. 60% Kakao)

100g Sahne

3 EL Amarula

ZUBEREITUNG:

1. Die Butter zusammen mit dem braunen Zucker in einer großen Schüssel hell und luftig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren. Mehl mit dem Kakao und Espresso Pulver vermischen und dann zur großen Schüssel dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Klarsichtfolie einschlagen. Für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Den Ofen auf 180°C (350°F) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Die Hälfte des Teiges auf der Arbeitsplatte auf ein Stück Backpapier legen, ein zweites Stück Backpapier auflegen und den Teig dünn ausrollen. Mit drei unterschiedlich großen Ausstechern (z.B. drei Kreise, Sterne oder Quadrate) Teigstücke ausstechen – die drei verschiedenen Größen ergeben dann am Ende die Terrassenkekse, also auf die jeweilige Anzahl achten, sonst bleibt was übrig ;) Die Teigstücke auf das vorbereitete Blech setzen (Teigreste zurück in den Kühlschrank) und dann für 8-10 Minuten backen. Die Kekse sollten fest sein, aber nirgends dunkle Stellen haben. Aus dem Ofen holen und erst auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen. Mit dem übrigen Teig wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.

3. Für die Amarula Ganache die Schokolade hacken und zusammen mit der Sahne und dem Amarula in eine mikrowellensichere Schüssel geben. In kurzen Abständen vorsichtig erwärmen, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist – glattrühren und dann zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Ganache sollte in etwa Zimmertemperatur haben, stark angedickt haben, aber noch nicht fest sein. Wer es

ordentlich mag, füllt die Ganache in einen Spritzbeutel – alle anderen nehmen einfach einen kleinen Löffel und verteilen damit die Ganache auf den Keksen. Nehm euch dafür als ersten einen großen Keks, etwas Ganache darauf, dann einen etwas kleineren Keks, nochmal Ganache und dann als Abschluss ein kleiner Keks. Wer mag, kann auch oben drauf noch eine Ganache-Spitze setzen.

Zubereitungszeit: 45m

Backzeit: 10m

Gesamtzeit: 2h

[/dkpdf-columns]