Artikel vom 04.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 12:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/vanille-maroni-plaetzchen

Vanille-Maroni-Plätzchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 45 Stück):

Teig:

350 g Dinkelmehl (Type 630)

50 g Buchweizenmehl

2 TL Backpulver

1 TL Salz

100 g Butter

2 Eier

60 ml Olivenöl

Mehl zum Ausrollen

Füllung:

100 g Vollmilchschokolade

200 g küchenfertige Maronen

60 g brauner Zucker

1 P Vanillezucker

4 EL Haselnusslikör

1 TL Zimt

1 EL Kakaopulver

Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Beide Mehlsorten, Backpulver, Salz und Butter in Stückchen in eine Küchenmaschine mit Messereinsatz geben. Zutaten zu feinen Streuseln verarbeiten. Eier, Öl und 3 EL eiskaltes Wasser verrühren, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit den Händen kurz durchkneten und abgedeckt für mindestens zwei Stunden kalt stellen. Die Schokolade hacken. Mit den restlichen Zutaten in eine Küchenmaschine mit Messereinsatz geben und zu einer glatten Füllung zerkleinern. Eventuell mit 1 bis 2 EL Wasser etwas glatter rühren und 1 Prise Salz zufügen. Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Eine Teigportion auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 8 cm) Taler daraus ausstechen. Etwa 1 TL Füllung in die Mitte der Teigtaler geben, Teigränder dünn mit Wasser bestreichen und die obere Hälfte

über die Füllung schlagen. Teigränder mit den Zinken einer Gabel gut zusammendrücken. Die gefüllten Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Plätzchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und sofort mit Puderzucker bestreuen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nadine Hörster