

Trüffelplätzchen



Zutaten für ca. 40 Stück:

Teig:

- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 225 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker oder Vanillezucker
- 1 Ei Größe M
- 125 g Butter

Trüffelcreme:

- 250 g Schlagsahne
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 Päckchen Orangenschale

Deko:

- Ca. 50 g weiße Kuvertüre

Vorbereitung:

- Ofen auf 175°C vorheizen
- 2-3 Backbleche mit Backpapier auslegen

Trüffelcreme:

1. Die Sahne in einem Topf erhitzen.
2. Die Schokolade hacken und mit der Orangenschale zu der Sahne geben.
3. Unter Rühren schmelzen lassen
4. Etwa 3 Stunden kühlen

Plätzchen:

1. Die gemahlene Nüsse rösten und beiseite stellen.
2. Mehl mit Backpulver, Kakao und den abgekühlten Nüssen mischen
3. Zucker, Vanillinzucker, Ei und Butter zufügen und miteinander verkneten.
4. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen (Ø 4,5 cm) ausstechen und auf die Bleche verteilen
6. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
7. Die Trüffelcreme gut durchrühren.
8. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Plätzchen spritzen
9. Die andere Hälfte Plätzchen als Deckel leicht auf die Creme drücken
10. Die Kuvertüre schmelzen und mit einem Löffel auf die Plätzchen sprengen.
11. Abkühlen lassen und in einer Dose aufbewahren