

Irish Whiskey Cake - Irischer Whiskeykuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Weihnachten

* TEIG

140 g Butter
70 g Zucker
1 Eigelb
70 g Mandeln, geschält; fein
--gerieben
200 g Mehl

* FÜLLE

80 g Butter
100 g Puderzucker
1 Eigelb
1/2 ts Instant-Kaffeepulver

* GLASUR

4 tb Espresso
100 g Puderzucker

* QUELLE

-nach
-Meine Familie & ich 11/82
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Zutaten für den Teig sehr rasch zu einem Mürbeteig kneten und kurz kühl stellen. Dann dünn ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech sehr hell backen. Backzeit : ca. 10 Minuten bei 175°C. Für die Fülle die Butter schaumig rühren, Puderzucker und Eigelb hinzugeben, mit Kaffeepulver (vorher im Mörser fein zerreiben!) abschmecken. Mit dieser Fülle jeweils 2 erkaltete Plätzchen an den Unterseiten zusammenkleben. Aus Espresso und Puderzucker eine Glasur rühren und die Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen. Erst nach dem Trocknen der Glasur verpacken.

Wegen der Buttercreme nur kurz, am besten im Kühlschrank, aufheben!