

Schoko-Kokos-Ecken

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Weihnachten
Quitte
Schokolade

300 g Mehl
75 g Puderzucker
;Salz
100 g Haselnüsse; gemahlen
200 g Butter; in Würfeln, kalt
150 g Quittengelee
150 g Zartbitter-Kuchenglasur
150 g Halbbitter-Kuvertüre
50 g Krokant

* QUELLE

-essen & trinken 11/96
-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Zucker, Salz, Nüsse und Butter mit den Händen zügig glatt verkneten, zur Kugel formen, in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen. Teig zwischen 2 Bögen Backpapier 3-4 mm dünn ausrollen. Den oberen Bogen Backpapier entfernen, mit einem runden Ausstecher (4,5 cm Durchmesser) dicht an dicht Kreise ausstechen. aus der Mitte der Kreise mit einem kleinen Ausstecher (1 cm Durchmesser) jeweils ein Loch ausstechen. Teigringe mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 7 Minuten bei 180°C backen. auf Kuchengittern auskühlen lassen. Gelee erhitzen. Jeweils die glatte Seite eines Ringes damit bepinseln, mit einem 2. Ring zusammensetzen, so dass die rauhen Seiten außen sind. Kuvertüre und Kuchenglasur grob hacken. Zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad knapp schmelzen lassen und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die Teigkreise bis zur Hälfte hineintauchen, die Glasur gut abtropfen lassen, auf Kuchengitter setzen. Mit Krokant bestreuen, solange die Glasur noch feucht ist.

Anmerkung: Man kann statt Ringen natürlich auch kleine runde Plätzchen ausstechen.