



Schwarzwälder- Kirsch- Plätzchen



Arbeitszeit: ca. 1,5 h



Koch- & Backzeit: 8 - 10 Min



ca. 60 Stk



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Plätzchenteig

- 200g Butter zimmerwarm
- 160g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 370g Weizenmehl Typ 405
- 5g Backpulver
- 30g Kakao
- Prise Salz
- Vanille

Füllung & Glasur

- 250g weiße Kuvertüre
- 110g Sahne
- Kirschwasser
- 100g Dunkle Schokolade/ Kuvertüre
- Kirschmarmelade
- 100g Schokoraspeln

Zubereitung

Zuerst Sahne zum kochen bringen, vom Herd nehmen und die zerkleinerte Kuvertüre darin schmelzen.

Nach dem auskühlen (dauert etwa 2-3 Std. im Kühlschrank) mit etwas Kirschwasser abschmecken und mit einem Mixer die Ganache aufschlagen.

Danach zimmerwarme Butter und Zucker schaumig schlagen, das Ei hinzugeben und noch einmal gut verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao zur Masse sieben, Prise Salz und Vanille hinzugeben und in der Küchenmaschine 2 — 3 Min auf mittlerer Stufe kneten lassen, bis ein homogener Teig entsteht. Anschließend für 60 Min kalt stellen. Den Plätzchenteig ca. 2mm dick ausrollen und zu gleichen Teilen einen Boden (runder Ausstecher) und einen Deckel (runder Ausstecher mit Loch) ausstechen. Bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 8 — 10 Min backen. Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, tunken wir die Deckel (mit Loch) in geschmolzene dunkle Schokolade/ Kuvertüre und bestreuen sie mit Schokoraspeln. Gut auskühlen lassen. Die Füllung geben wir in einen Spritzbeutel und spritzen einen Ring auf die Boden- Plätzchen, so dass in der Mitte ein Loch entsteht. In dieses Loch füllen wir mit einem kleinen Löffel, oder einem zweiten Spritzbeutel, einen Klecks Kirschmarmelade und decken das Plätzchen mit dem schokoüberzogenen Deckel ab. **ACHTUNG:** Am besten die Plätzchen an einem kühlen Ort aufbewahren, damit die Ganache- Füllung nicht zu weich wird.

