

Almbutterblumen



Zutaten

für 1 Backblech

100 g kalte Almbutter
180 g Mehl
80 g Zucker
1 Eigelb
1 TL Zitronenabrieb
100 g weiße Kuvertüre
Saft von ½ Zitrone
Saft von 1 Orange
Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Butter, Eigelb und ½ TL Zitronenabrieb einen Mürbteig herstellen.
2. Den Teig für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Teig kurz weichkneten, ausrollen und mit einem Blumenausstecher ausstechen. Dabei bei der Hälfte der Plätzchen mittig ein rundes Loch einstechen. So entstehen Ober- und Unterteile der Plätzchen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 6 - 8 Minuten bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.
6. Die Zitrone und die Orange auspressen, den Saft zusammen mit ½ TL Zitronenabrieb in einen Topf geben und für ca. 3 - 5 Minuten einköcheln lassen.
7. Die Kuvertüre klein hacken und bei geringer Hitze unterrühren und schmelzen lassen.
8. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf die Unterteile der Plätzchen streichen. Danach das Oberteil aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachmachen!