

Pralinen-Ecken

Zutaten für 50-60 Stück

Für den Teig: ■ 140 g weiche Butter

■ 80 g Zucker ■ 1 Prise Salz

■ 1 ½ TL abger. Schale von 1 Bio-Zitrone

■ 100 g Pralinenpaste mit einem

Haselnuss-Mandel-Anteil von je 25 %

■ 255 g Mehl (Type 550) ■ 70 ml Milch

Außerdem:

■ 170 g Vollmilchkuvertüre

■ 120 g Pralinenpaste mit einem

Haselnuss-Mandel-Anteil von je 25 %

■ 50 g flüssiger Fondant ■ 40 g Pistazien

1 Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale verkneten, Pralinenpaste einarbeiten. Mehl und 20 ml Milch zugeben, alles zu glattem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, zu einer ca. 2 cm dicken Platte flach drücken und ca. eine Stunde kalt stellen.



Back-Tipp

Backschule
Inspirierende
Bilder und
tolle Rezepte.
Christian Verlag,
320 Seiten,
39,99 €

2 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig mit einem Nudelholz ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem quadratischen Ausstecher 100-120 Plätzchen ausstechen und diese auf 2-3 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Plätzchen mit restlicher Milch bestreichen und nacheinander im heißen Ofen 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Hälfte der Plätzchen umdrehen.

3 120 g Kuvertüre hacken, in einer Schüssel über warmem Wasserbad schmelzen. Mit Pralinenpaste verrühren.

In Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, je einige Tupfen auf Hälfte der Plätzchen spritzen, ein zweites Plätzchen daraufsetzen.

4 Fondant unter Rühren erwärmen. Restliche Kuvertüre hacken, einrühren, darin schmelzen. Ein wenig Wasser dazugeben, erneut verrühren. Die Masse soll zum Verarbeiten etwa 40 Grad warm sein und nicht zu dünnflüssig werden. In einen Spritzbeutel mit Mini-Lochtülle füllen, Plätzchen damit dekorieren. Pistazien hacken und darüberstreuen, solange der Fondant noch weich ist.

