

Schokoplätzchen mit Amarena - Kirsch - Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 12 - 15 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12 - 15 Stück', 'yield' : '' });
```

Diese Plätzchen sollten Sie immer zu Hause haben und nicht nur zu Weihnachten. Denn gut in einer Keksdose verschlossen, lassen sie sich bis zu 4 Wochen verwahren. Sie sind wirklich eine „süße Sünde“, weich und herrlich saftig, voller Gewürzaromen, auch wenn sie etwas Arbeit und Geduld erfordern, es lohnt sich.

Zutaten

- Für den Teig: 25 g Zartbitterkuvertüre, gehackt
- 30 g gutes Kakaopulver
- 250 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 4 Eigelbe
- 160 g Mehl 405, gesiebt
- 50 gemahlene Mandeln
- 2 EL Sahne
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 Prise gemahlene Nelken
- ½ TL Salz
- Für die Füllung und Deko: 250 ml Amarena - Kirschen im Glas, abgelaufen, halbiert
- 70 ml Kirschsafte
- 10 g Dr. Oetker Gelierpulver 1:1

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig: Die Kuvertüre auf einem warmen Wasserbad schmelzen, die Butter mit dem Puderzucker „weißcremig“ rühren - aufschlagen. 3 Eigelbe unterheben, mit Muskatnuss, Nelken und einer kleinen Prise Salz würzen, Mehl darüber sieben und den Kakao und die geschmolzene Kuvertüre unter heben, etwas ruhen lassen.

Schritt2

Mit einer Stufenpalette den Teig rechteckig in einem variablen eckigen Backrahmen etwa 24 x 26 cm groß verstreichen.

Schritt3

Den Backofen auf 160 ° C,(Mit Umluft 140 ° C) vorheizen, ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen, das Eigelb mit der Sahne verquirlen

Schritt4

Die Teigoberfläche bestreichen, 30 min antrocknen lassen und streifenartig einritzen. Ca. 25 min. auf der mittleren Schiene backen, ev. abdecken falls der Kuchen zu dunkel wird, abkühlen lassen.

Schritt5

Waagrecht mit einem Sägemesser halbieren; entweder in gleichmäßige Würfel schneiden oder mit einem Ausstecher 4 cm runde Plätzchen ausstechen.

Schritt6

Den Kirschsirup mit dem Kirschsafte mischen, etwas einkochen lassen, das Gelierpulver verrühren, ca. 3 min. köcheln lassen. Die untere Hälfte beträufeln, das obere Plätzchen drauf setzen. Mit einer halben Amarena - Kirche obenauf garnieren und mit dem restlichen Kitschgelee überziehen, antrocknen lassen.

Rezeptart: Fingerfood, Partyrezepte, Sonstige, Teegebäck **Zutaten:**Butter, eier, Kakaopulver, Kirschen, Mandeln, Mehl, Puderzucker, Sahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoplaetzchen-mit-amarena-kirsch-fuellung/>