

# Bliggis Weihnachtsbäckerei

## SchwarzwälderKirsch-Plätzchen



🕒 Dauer: ca. 2 Stunden

👨👩👧👦 Für wen: Familien, Freunde

### 🍪 Zutaten für den Teig

- 350g Mehl
- 200g weiche Butter
- 80g Zucker
- 8g Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 El Backkakao

### 🍦 Zutaten für die Cremefüllung

- 200g weiße Schokolade oder Kuvertüre
- 100ml Schlagsahne

### 🍒 Für den letzten Schliff

- 250g Kirschmarmelade
- 100g Zartbitter Kuvertüre
- 100g Zartbitter Schokoraspel

### ⚡ Das hier ist praktisch

- einen Keksausstecher für Linzer-Plätzchen
- ein Nudelholz
- ein Spritzbeutel



Tipp: Wenn du keinen Spritzbeutel hast, kannst du auch einen wiederverschließbaren Beutel nehmen und eine Ecke abschneiden!

1



## *So geht's: Schritt-für-Schritt-Anleitung*

### **Die Vorbereitung**

Wenn möglich alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen:  
Insbesondere betrifft das das Ei, die Butter und die Schlagsahne. Wir empfehlen die Zutaten ca. 30 Minuten bis eine Stunde vor Backbeginn rauszustellen.

### **Der Teig**

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verrühren, bis ein geschmeidiger Mübeteig entstanden ist.
2. Den Teig für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Am besten vorher in Alufolie wickeln.

### **Die Cremefüllung**

1. Während der Teig im Kühlschrank ruht, die Creme für die Kekse anrühren. Dafür die weiße Schokolade oder weiße Kuvertüre schmelzen und in eine Rührschüssel umfüllen.
2. Die Schlagsahne zu der Schokolade hinzufügen und die Creme Rühren/ aufschlagen, bis sich alles gut vermischt hat.
3. Die Creme in den Kühlschrank stellen: Wir empfehlen ein Metallbehältnis, wie einen Topf, dann kühlt die Creme schnell ab.

### **Plätzchen backen**

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Jetzt wieder den Teig aus dem Kühlschrank holen und noch einmal durchkneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen und die Kekse ausstechen. Falls ihr keine Ausstechförmchen für Linzer-Plätzchen habt, könnt ihr auch die gleiche Keksform (z.B. einen Stern) pro Keks zweimal ausstechen und bei einem der beiden in der Mitte noch zusätzlich ein Loch ausstechen.



## **So geht's: Schritt-für-Schritt-Anleitung**

3. Die Kekse für 8 Minuten im Backofen backen und wieder herausnehmen. Die Kekse abkühlen lassen.

### **Die Keks-Deckel fertig machen**

1. Die Deckel-Kekse, also die mit dem Loch in der Mitte, sammeln und bereit legen.
2. Die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen, am besten in einem heißen Wasserbad.
3. Die Keksdeckel mit Kuvertüre bestreichen und dann die Zartbitter-Schokoraspel darauf verteilen.
4. Die Kekse alle abkühlen lassen.

### **Die Keks-Böden fertig machen**

1. Während die Keks-Deckel abkühlen, die Creme aus dem Kühlschrank holen und noch einmal mit einem Schneebesen oder Rührgerät aufschlagen. Sie sollte fluffig werden.
2. Die Plätzchen-Böden mit der Creme befüllen, dabei ein Loch in der Mitte lassen. Dafür könnt ihr einen Spritzbeutel oder Mehrwegbeutel verwenden, an dem ihr die Ecke abgeschnitten habt.

### **Alles zusammenfügen**

1. Jetzt könnt ihr auf die Keks-Böden die Deckel andrücken. Die Kuvertüre der Deckel sollte weitestgehend abgekühlt sein.
2. Platziert jetzt mit einem Teelöffel in der Mitte der Plätzchen einen Klecks Kirschmarmelade.
3. Abschließend kannst du die Plätzchen zum Abkühlen aller Teiltrutaten in den Kühlschrank stellen.

**FERTIG!**

