Sacher-Plätzchen



Weihnachtliche Schokoladen-Plätzchen nach Sacher-Art mit feiner Marzipan-Marillenkonfitüre-Füllung.

ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 400 g Mehl
- 50 g Kakao
- 50 g Speisestärke
- 150 g Puderzucker
- 10 g Backpulver
- 4 Eigelbe

260 g weiche Butter
1 P. Vanillezucker

Für die Füllung

250 g Marzipan-Rohmasse
200 g Marillen-Marmelade
30 g Puderzucker
2 EL Rum

Für die Deko

100 g Zartbitter-Schokolade
1 TL Kokosöl
Zucker- oder Schokostreusel

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl, Kakao, Puderzucker, Backpulver und Speisestärke mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. Mit den Händen eine Mulde eindrücken und die Eigelbe hineingeben.
2. Die Butter auf die Mehlmischung würfeln, den Vanillezucker über die Buttermischung streuen und die Zutaten mit bemehlten Händen von außen nach innen schnell zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegt bereitstellen.
6. Nach der Kühlzeit den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, mit einem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen.
7. Eine gerade Anzahl runde Plätzchen ausstechen, aus der einen Hälfte mittig ein kleines Loch ausstechen.

8. Die Plätzchen auf die Backbleche legen und auf mittlerer Schiene ca. 12 bis 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
9. Die Schokolade mit Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen. Die Kekse mit Loch bis zur Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade bepinseln, nach Wunsch mit Zucker- oder Schokostreuseln bestreuen und trocknen lassen.
10. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse verrühren.
11. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die Kekse ohne Loch aufspritzen. Mit den gelochten Keksen belegen und leicht andrücken.