

Pekannuss-Plätzchen

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
50min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Pekannusskerne | 90 g |
| Butter | 185 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 180 g |
| Zucker | 60 g |
| Eier | 1 St. |
| Kuvertüre, zartbitter | 50 g |
| Puderzucker | 40 g |
| Ahornsirup | 35 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Pekannüsse fein hacken oder mahlen. In einer Schüssel Nüsse, 100 g Butter, Mehl, Zucker und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 15 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen und mit einem runden Keksausstecher (Durchmesser: ca. 5,5 cm) 36 Plätzchen ausstechen. Die eine Hälfte der ausgestochenen Kekse so belassen, die andere mit einem kleineren Ausstecher, z. B. einem Stern, in der Mitte ausstechen.
3. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 8–10 Min. im Ofen backen. Die Plätzchen sollten fest, aber nicht braun sein. Plätzchen komplett auskühlen lassen.
4. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel zusammen mit 1 EL Butter über dem Wasserbad schmelzen. Plätzchen-Deckel mit dem Stern in der Mitte mit der Schokoladenbutter dekorieren und aushärten lassen.
5. In einer Schüssel 75 g weiche Butter mit dem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Puderzucker unterrühren. Ahornsirup dazugeben und Creme glatt rühren. Auf den Keksbody einen Teelöffel Buttercreme geben und verteilen, Creme dabei aber nicht bis an den Rand streichen. Deckel mit der Schokoladenverzierung vorsichtig daraufsetzen und leicht andrücken.

6. Die Kekse zum Schluss in den Kühlschrank stellen und Buttercreme fest werden lassen. Die Pekannuss-Plätzchen sollten innerhalb einer Woche gegessen werden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 352 kcal |
| Kohlenhydrate | 31 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 24 g |