

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

DUKATEN

ZUTATEN für etwa 50 Stück

Teig:

500 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
2 Teelöffel Backpulver

Füllung:

250 g Kokosfett (z. B. Palmin)
200 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Kakao
2 Eier
Rum nach Belieben

Dekoration: Kuvertüre dunkel

Die Teigzutaten verkneten und für etwa 30 Minuten kühl stellen. Danach den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und im Backofen bei 180° C backen. Die Plätzchen sollten nicht zu braun sein.

Für die Füllung den Puderzucker sieben und mit dem Vanillezucker und den Kakao vermischen. Das Kokosfett in einen Topf geben und heiß werden lassen (es sollte nicht kochen).

Die Mischung zu dem Fett geben, verrühren und etwas abkühlen lassen. Danach die Eier mit dem Schneebesen einrühren. Mit Rum nach Geschmack verfeinern. Sobald die Masse erkaltet ist, ein Plätzchen damit bestreichen und ein zweites Plätzchen draufsetzen.

Plätzchen zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre tauchen.

