

Burgenländer Plätzchen

Von Kuchenfee

Die Weihnachtszeit klopft an und somit auch die Weihnachtsbäckerei und das Plätzchen backen. Ich habe mittlerweile echt einige Weihnachtsplätzchen mit euch geteilt, aber dieses Rezept mit Baiser & Schokofüllung ist echt was feines.

Kennt ihr diese Plätzchen? Habt ihr von Burgenländer Plätzchen schon mal gehört? Weihnachtsgebäck mit Schokolade und Baiser! Das ist super lecker, ganz knusrig zart und weihnachtlich. Diese Plätzchen machen in eurer Keksdose definitiv was her :)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	25 min	n/a	35 min

40 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 150 g Butter
weich
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 250 g Mehl
- 1-2 Eigelb

BAISER

- 2 Eiweiß
- 170 g Puderzucker

FÜLLUNG

- 50 g Kuvertüre
Ruby
- 30 ml Sahne

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Küchenmaschine
- Ausstecher
- Spritzbeutel

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

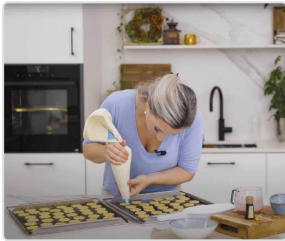
- 01 Butter, Puderzucker, Salz & Vanillinzucker vermengen, dann Eigelb einarbeiten. Zum Schluss Mehl dazu geben und zu einem Teig verarbeiten.
- 02 Den Mürbeteig abgedeckt und flach gedrückt mindestens eine Stunde kühlen.

- 03** Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
- 04** Vor dem ausrollen den Teig nochmal kurz mit etwas Geduld verkneten dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen.
- 05** Die ausgestochenen Plätzchen auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen etwa 8 Minuten anbacken, währenddessen die Baiser anmachen.



2. BAISER

- 01** Das Eiweiß aufschlagen und nach und nach den Puderzucker dazu geben. Solange aufschlagen bis eine feste, cremige Baiser entsteht, dann in einen Spritzbeutel geben und aufspritzen.



- 02** Die Plätzchen dann weiter backen bis die Baiser fest ist.



3. FÜLLUNG

- 01** Sahne aufkochen und über die Kuvertüre geben. 2 Minuten stehen lassen dann zu einer cremigen Ganache verrühren und stehen lassen bis sie abgekühlt ist.
- 02** Sobald die Plätzchen abgekühlt sind, die Füllung vorsichtig einfüllen.

