

EINKAUFLISTE:**Für den Teig:**

200 g Butter
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
110 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
20 g Kakaopulver
1 Messerspitze Backpulver (optional)

Für die Füllung:

Konfitüre, zum Beispiel Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre
Alternativ: Nussnougatcreme oder eine andere Creme nach Gusto

Für die Dekoration:

weiße Schokolade, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade nach Gusto

Außerdem:

Backblech
Backpapier
Spritzbeutel mit jeweils einer kleinen Stern- und einer kleinen Lochtülle

Backzeit und Backtemperatur:

ca. 10 Minuten bei 190 Grad (mittlere Schiene)

ZUBEREITUNG:

Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen.

Für den Teig:

Die Butter geschmeidig machen, dabei nur etwas erwärmen, aber nicht komplett schmelzen. Mit dem Handmixer gut durchschlagen, bis die Konsistenz wieder homogen ist. Dann Ei, Vanillezucker, Kristallzucker und Salz hinzugeben, alles schaumig schlagen.

Mehl mit Kakaopulver sieben (eventuell etwas Backpulver zugeben, das muss aber nicht sein) und unter die Buttermasse rühren. Es entsteht eine spritzfähige Masse. Sollte sie zu fest geraten und nicht spritzfähig sein, einfach noch etwas Ei zugeben.

Die Kakaomasse in einen Spritzbeutel füllen und nun mit den Tüllen kleine Halbkreise, Bögen, Tropfen und gerade Striche auf das Backblech spritzen.

Die aufgespritzten Teilchen im Backofen wie genannt backen. Das Gebäck ist schon nach ca. 10 Minuten fertig. Dabei die Farbe kontrollieren und die Gebäckstückchen eventuell schon vor Ende der angegebenen Backzeit aus dem Ofen nehmen. Danach die Gebäcke auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Die Hälfte der Gebäckstückchen wenden, so dass die glatte Unterseite nach oben zeigt. Die gewählte Füllung in den Spritzbeutel füllen und auf die gewendeten Plätzchen aufspritzen. Jedes gefüllte Teilchen mit einem ungefüllten gleichartigen „Partner“ (also Halbkreis auf Halbkreis, Bogen auf Bogen, Tropfen auf Tropfen usw.) belegen. So entstehen kleine „Doppeldecker“.

Mein Tipp:

Falls Sie mit Konfitüre füllen, dann streichen Sie sie vorher durch ein Sieb, so werden evtl. noch vorhandene Kerne oder Fruchtschalenreste zurückgehalten.

Für die Dekoration:

Schokolade schmelzen und die Gebäckstückchen zur Hälfte darin eintauchen. Oder die flüssige Schokolade in eine Spritztüte füllen und damit auf den Gebäckstückchen feine Schokofäden ziehen, die Gebäcke also „überspinnen“, wie es in der Fachsprache heißt.

Die süßen Teilchen nun auf einem Bogen Backpapier ablegen und die Schokolade erstarren lassen. Schon ist das Konfekt ganz perfekt.