

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 22.11.2024

Plätzchen Sacher Art

Für 25-30 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
25 g Back-Kakao
25 g Speisestärke
75 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
130 g kalte Butter
2 Eigelb (Größe M)

Für die Füllung und die Dekoration:

100 g Aprikosenkonfitüre
200 g Zartbitterkuvertüre
Schokostückchen oder gehackte Pistazien

Außerdem:

Teigrolle / Rollholz

Mehl zum Bearbeiten
großer runder Ausstecher (Ø 4-5 cm) und kleiner runder Ausstecher (Ø 3-4 cm)
2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)

Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl, Backpulver, Kakao, Stärke, Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
2. Butter zügig in kleine Stücke schneiden. Butter und Eigelbe in die Schüssel mit der Mehlmischung geben, von Hand zu einem glatten Teig kneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde kaltlegen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen und mit einem großen runden Ausstecher (Ø 4-5 cm) Plätzchen ausstechen. Bei jedem zweiten Plätzchen mit einem kleinen runden Ausstecher (Ø 3-4 cm) mittig ein Loch ausstechen.
5. Die Plätzchen auf das vorbereitete Blech legen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 13 Minuten backen. Plätzchen auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. **Für die Füllung** die Konfitüre glattrühren und die Plätzchen ohne Loch mittig mit je etwas Konfitüre bestreichen, mit den gelochten Plätzchen zusammensetzen und auf dem Blech trocknen lassen.
7. **Die Kuvertüre** mit einem großen Messer hacken und in einem Schlagkessel (oder einer Metallschüssel) über einem heißen Wasserbad schmelzen dabei gelegentlich umrühren.
8. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die zusammengesetzten Plätzchen kopfüber hineintauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen, kurz anziehen lassen und nach Belieben mit Schokostückchen oder gehackten Pistazien dekorieren.
9. Die Sacher Plätzchen halten sich in einer Metalldose luftdicht verpackt vier Wochen.