

Pflaumen-Walnuss-Gipfel

Zutaten für den Mürbteig

250g Mehl
1 TL Backpulver
75g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Milch
125g Butter

Weitere Zutaten

Nuss-Nougat-Creme
400g Marzipan
400g Soft-Pflaumen
ca. 100 St. Walnusshälften
Zartbitter-Kuvertüre

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Milch hineingeben. Auf das Mehl, die in Stücke geschnittene, kalte Butter geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 30min. im Kühlschrank kühlen.

Anschließend den Teig dünn (2mm) zwischen Backpapier ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser 4,5cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 160° Umluft ca. 9 min. backen – Achtung: Plätzchen dürfen nicht braun werden!

Plätzchen auskühlen lassen!

Für die Fertigstellung die Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme dünn bestreichen. Den Marzipan zwischen Klarsichtfolie dünn (2mm) ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser 4cm) ausstechen und auf die Nuss-Nougat-Creme legen. Anschließend eine halbierte Soft-Pflaume darauflegen. Jetzt noch eine Walnusshälfte darauf und vorsichtig andrücken. Zum Schluss die Plätzchen in Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen und gut trocknen lassen.

In einer Metall-Plätzchen-Dose im Kühlschrank aufbewahrt, sind sie auch nach 3 Wochen noch der „Gipfel“ des Genusses.