

Feine Mürbchen

Das braucht man:

für den Teig:

125 g Butter
50 g Puderzucker
150 g Mehl
100 g Haselnüsse oder Mandeln (gemahlen)
2 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Nelken und Kardamom
1 Esslöffel Kakaopulver

für die Füllung:

Johannisbeergelee (oder andere Marmelade, z. B. Himbeere oder Pflaume)
Zartbitter-Kuvertüre

Und so geht's:

Butter mit Puderzucker cremig schlagen, Mehl, Nüsse und Gewürze mischen und nach und nach unterrühren, so dass eine bröselige Masse entsteht. Diese vorsichtig mit den Händen zusammenkneten. Den Teig kühl stellen (mindestens zwei Stunden). Zwischen Klarsichtfolie den Teig etwa 3 bis 4 Millimeter dick ausrollen und mit einer Plätzchenform für Spitzbuben ausstechen (darauf achten, dass genauso viele Plätzchen ohne Loch ausgestochen werden wie mit Loch). Die Plätzchen dann bei 200 Grad im Ofen etwa zehn Minuten backen. Die Plätzchen auskühlen lassen. Johannisbeergelee in einem Topf leicht erwärmen, damit es streichfähiger wird. Die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen und jeweils ein Plätzchen mit Loch aufsetzen. Die Marmelade trocknen lassen, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit einem Teelöffel jeweils einen Schokoklebs in das Loch geben.