

Espresso-Plätzchen

Espresso-Plätzchen zum Verlieben - Keks mit zarter Ingwernote trifft auf Espresso
Eiweißgebäck mit Sauerkirsche.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißgebäck:

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

100 g Zucker

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

2 TL Instant-Espressopulver

20 g Weizenmehl

Mürbeteig:

75 g kandierter Ingwer

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

2 Eigelb (Größe M)

Kirsch-Füllung:

etwa 340 g Sauerkirschkonfitüre

3 EL Wasser

Zum Verzieren:

etwa 125 g Dr. Oetker Kuchenglasur

Dunkel (125 g Becher)

Wie backe ich Espresso-Plätzchen selbst?:

① Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 120 °C

Heißluft etwa 100 °C

② Eiweißgebäck:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen und so lange weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Mandeln mit Espressopulver und Mehl mischen und kurz unter die Eiweißmasse heben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) geben. Etwa 60 Tupfen auf das Blech spritzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 65 Min.



Die Baisertupfen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Mürbeteig zubereiten:

Ingwer fein schneiden. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig halbieren und jede Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 20 cm langen Rolle formen. Die Rollen mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

4 Das Backblech mit Backpapier begen. Die **Backofentemperatur erhöhen**.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

5 Teigrollen jeweils in etwa 30 gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

Espresso Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6 Kirsch-Füllung zubereiten:

Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser in einem Topf aufkochen und etwas einkochen lassen. Auf jedes Plätzchen knapp 1 TL Konfitüre geben und einen Baisertupfen daraufsetzen.

7 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Jedes Espresso-Plätzchen zur Hälfte in Kuchenglasur tauchen, am Rand des Bechers abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck kann etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

