VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Frankfurter-Kranz-Plätzchen

mit weißer Ganache und Johannisbeergelee

FORM	STÜCKE	BACKZEIT	KÜHLZEIT
Kreise mit Loch	nicht angegeben	5–8 Min.	ca. 1 Std.

TEMPERATUR	AUSSTECHER	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
170 °C O/U	ca. 6 cm	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Für den Mürbeteig

- 500 g Mehl
- 250 g kalte Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- Vanilleextrakt oder Vanillezucker nach Geschmack

Zum Bestreichen und Bestreuen

- 1 Eiweiß
- ca. 100 g gehackte Mandeln

Für Ganache und Füllung

- 300 g weiße Kuvertüre
- 90 ml Sahne
- ca. 200 g Johannisbeergelee
- oder Marmelade nach Wahl
- Puderzucker zum Bestäuben, nach Wunsch

Worauf achten?

- Ganache kühl stellen, bis sie spritzfähig ist
- Sie soll Form halten, aber gut spritzbar sein
- Nicht zu warm werden lassen
- Kühl, trocken und dunkel lagern
- etwa 2 Wochen haltbar

weiß · fruchtig · festlich

FRANKFURTER-KRANZ-PLÄTZCHEN

Zubereitung

1. Mehl, kalte Butter, Zucker, Eier und Vanilleextrakt oder Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine oder den Händen zu einem festen, glatten Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig abdecken und kurz im Kühlschrank kalt stellen, damit er sich anschließend besser ausrollen lässt.
3. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 mm dick ausrollen. Kreise mit ungefähr 6 cm Durchmesser ausstechen. Für jedes Plätzchen benötigst du zwei Teigkreise: einen geschlossenen Boden und einen Deckel mit einem Loch von ungefähr 2,5 cm in der Mitte.
5. Die Teigkreise auf die vorbereiteten Backbleche legen. Das Eiweiß leicht verquirlen und die gelochten Deckel damit bestreichen. Die gehackten Mandeln darauf verteilen und leicht andrücken.
6. Die Plätzchen etwa 5–8 Minuten backen, bis sie hellgolden sind. Da jeder Backofen etwas anders backt, behalte das erste Blech gut im Blick.
7. Die Plätzchen nach dem Backen vollständig auf dem Blech oder einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für die Ganache die weiße Kuvertüre fein hacken. Sahne erhitzen, aber nicht sprudelnd kochen lassen. Über die Kuvertüre gießen und etwa 10 Minuten stehen lassen.
9. Die Mischung anschließend glatt rühren. Die Ganache abkühlen lassen und etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis sie fester und spritzfähig ist. Sie soll ihre Form halten, aber noch gut aus dem Spritzbeutel kommen.
10. Ist die Ganache zu fest geworden, erwärme sie vorsichtig und rühre sie glatt. Ist sie noch zu weich, stelle sie länger kalt.
11. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jeden geschlossenen Keksboden einen Ganache-Ring spritzen und in der Mitte Platz für das Gelee lassen.
12. Die Mandel-Deckel vorsichtig aufsetzen. Das Johannisbeergelee oder die Marmelade glatt rühren und in die Aussparung in der Mitte geben.
13. Die Plätzchen nach Wunsch leicht mit Puderzucker bestäuben. Anschließend vollständig fest werden lassen und kühl, trocken und dunkel in einer gut schließenden Blechdose lagern.

Die Ganache darf nicht zu warm werden. Kühl, trocken und dunkel in einer gut schließenden Blechdose lagern; etwa 2 Wochen haltbar.