VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Haselnuss-Doppelkekse mit Nusscreme

Knusprige Haselnussplätzchen mit Schokolade und cremiger Füllung

FORM	STÜCKE	BACKZEIT	KÜHLZEIT
Doppelkekse	keine Angabe	8–10 Min.	nach Bedarf

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
160 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Für den Teig

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- ca. 60 g gemahlene Haselnüsse

Zum Verzieren und Füllen

- 200 g Kuvertüre oder Kuchenglasur
- gehackte Haselnüsse oder Haselnusskrokant
- Nusscreme

Formen & Backen

- Teig etwa 2–3 mm dünn ausrollen
- Kreise ausstechen: pro Doppelkeks zwei Kreise
- Bei der Hälfte mittig ein Loch ausstechen
- 160 °C Ober-/Unterhitze, etwa 8–10 Minuten

Füllen & Aufbewahren

- Unterteile mit Nusscreme bestreichen und Deckel aufsetzen
- Luftdicht, trocken und dunkel lagern
- Etwa zwei Wochen haltbar

Nussig · schokoladig · gefüllt

Die Haltbarkeit von etwa zwei Wochen gilt bei luftdichter, trockener und dunkler Aufbewahrung.

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Butter, Eier, Vanilleextrakt und gemahlene Haselnüsse in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig abdecken und kurz kühl stellen, falls er sich zu weich anfühlt oder beim Ausrollen klebt.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2–3 mm dünn ausrollen.
4. Kreise ausstechen. Für jedes fertige Plätzchen benötigt ihr zwei Teigkreise.
5. Bei der Hälfte der Kreise zusätzlich in der Mitte ein Loch ausstechen. Diese Plätzchen werden später die Deckel.
6. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze etwa 8–10 Minuten backen.
7. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
8. Die Kuvertüre oder Kuchenglasur schmelzen.
9. Einen Teil der Plätzchen ohne Loch in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.
10. Die restliche Schokolade in einen Spritzbeutel füllen und feine Streifen über die Plätzchendeckel mit Loch spritzen.
11. Die noch feuchte Schokolade nach Wunsch mit gehackten Haselnüssen oder Haselnusskrokant bestreuen und trocknen lassen.
12. Die Nusscreme bei Bedarf vorsichtig leicht anwärmen, damit sie sich besser verstreichen lässt.
13. Auf jedes Plätzchen ohne Loch etwas Nusscreme geben und einen verzierten Deckel daraufsetzen.
14. Die fertigen Doppelkekse vollständig trocknen lassen und anschließend luftdicht, trocken und dunkel aufbewahren.

Haltbarkeit & Lagerung

Die ausgekühlten Plätzchen luftdicht, trocken und dunkel aufbewahren. So sind sie etwa zwei Wochen haltbar.