



Alexandra Seidel

ZUTATEN

Teig:

- 420 g Mehl
- 210 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g kalte Butter
- 1 Ei
- 15 g Backkakao

Für die Füllung und Glasur:

- 1 Glas Kirschmarmelade (ohne Fruchtstücke)
- 250 g Vollmilch- oder Zartbitterglasur
-

Alexandras Food Lounge

Donauwellen Plätzchen

30 Stück

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten vom Teig verkneten.
- Teig halbieren: Eine Hälfte hell lassen, in die andere den Backkakao einkneten.
- Beide Teighälften in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kühlen.
- Teige separat ca. 3 mm dick ausrollen.
- Mit dem **großen Ausstecher** Kreise ausstechen.
- In die Hälfte der hellen Kreise mit dem **kleinen Ausstecher** mittig ein Loch stechen, sodass Ringe entstehen.
- Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten** backen.
- Abkühlen lassen.
- Schokolade schmelzen und die hellen Ringe zur Hälfte eintauchen.
- Trocknen lassen.
- Die restliche Schokolade in einen Spritzbeutel geben und über die hellen Plätzchen Streifen spritzen. (Siehe Bild)
- Ganze Kreise mit Kirschmarmelade bestreichen und die passenden Ringe daraufsetzen.