

Cognacscheiben

Für ca. 50 Stück

Zutaten

Teig:

160 g	Mehl
60 g	Zucker
50 g	Mandeln (gehäutet & gemahlen)
1 TL	Zitronenschale, abgerieben
1 Prise	Salz
1	Eigelb, Kl. 2
100 g	Butter

Füllung & Glasur:

50 g	Mandeln (gemahlen)
50 g	Puderzucker
1 TL	Kakaopulver
3 EL	Cognac
4 EL	Puderzucker
1 EL	Cognac
einige Tropfen	Eiweiß
15 g	Pistazienkerne (halbiert)
40 g	Halbbitter-Kuvertüre
40 g	dunkle Kuchenglasur

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Backzeit 6-8 Minuten (200°C)

1. Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Salz und Eigelb in die Mulde geben. Butter in Flöckchen auf dem Mehlsrand verteilen. Alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.
2. Dann den Teig zwischen 2 Klarsichtfolien 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (gewellter Rand, 4 cm Ø) Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 6-8 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Plätzchen vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Mandeln mit Puderzucker, Kakaopulver und Cognac verrühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die andere Hälfte der Plätzchen dagegensetzen und leicht andrücken.
4. Für die Glasur Puderzucker mit Cognac und Eiweiß verrühren, In einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden, auf jedes Plätzchen 1 kleinen Tupfen spritzen, jeweils zwei Pistazienhälften in die noch weiche Glasur drücken.
5. Kuvertüre und Kuchenglasur grob zerteilen und im warmen Wasserbad schmelzen. Gut miteinander verrühren. In eine kleine Spritztüte füllen und einen Kreis um die helle Glasur spritzen. Die Glasur fest werden lassen.

Die Plätzchen sind etwas aufwendig, aber die Mühe lohnt sich. Sie schmecken ausgezeichnet. Nicht zulange aufbewahren, da sie an Geschmack verlieren.

(Bild: Schokoladenkringel fehlt)

