

Gefüllte Schokoladenkekse



Für den Teig:

250 g Weizenmehl
1 TL gestr. Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Milch
125 g weiche Butter

Für die Füllung:

125 g Kokosfett
75 g Puderzucker
1 Pck. Vanillinzucker
½ Flasche Rumaroma
1 Ei

Für den Guss:

75 g Kuvertüre
etwas Kokosfett

Zubereitung:

Das Weizenmehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde kalt stellen.



Anschließend dünn ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser ca. 4 cm) ausstechen und die Plätzchen auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen.

Für die Füllung das Kokosfett zerlassen und kalt stellen. Puderzucker mit Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Vanillinzucker und Rumaroma hinzufügen und alles nach und nach mit dem Ei und dem lauwarmen Kokosfett verrühren. Die Füllung kalt stellen. Sobald sie etwas fester ist, die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen darauf kleben.

Für den Guss die Kuvertüre mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Plätzchen bis knapp zur Hälfte hinein tauchen und dann trocknen lassen.