

Herziges Trüffelgebäck

Zutaten:

100 g Marzipan
125 g zimmerwarme Butter
250 g Mehl
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb

Für die Füllung :

150 g weiße Schokolade
25 g Butter
50 g Puderzucker
1 EL Eierlikör
100 g Sahne

Für die Glasur:

300 g Vollmilchkuvertüre
100 g weiße Kuvertüre

Zubereitung :

1. Das Marzipan mit der Butter cremig rühren. Mehl, Puder-, Vanillezucker und Eigelbe hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig für ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. Mit etwas Geduld ;-)) oder zwischen einer Klarsichtfolie ca. 0,5 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze bzw. 175°C Umluft für ca. 8 Minuten backen und auskühlen lassen.
5. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
6. Butter mit Puderzucker, Eierlikör und Sahne kurz aufschlagen (dabei darauf achten, dass die Masse nicht überschlagen wird....) und die Schokolade löffelweise zufügen.
7. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.
8. Die Füllung portionsweise auf die Plätzchen spritzen und mit einem zweiten Herzkeks bedecken.
9. Die Vollmilchkuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Trüffelherzen mit Schokolade überziehen.
10. Die Glasur festwerden lassen und gerne noch mit weißer Schokolade verzieren.
11. Alternativ kannst du die Füllung auch variieren: Zartbitter-Schokolade und Rum passen prima, oder Amaretto und Vollmilch-Schokolade sind zwei dieser Möglichkeiten.
12. Guten Genuss!