

Pfirsich-Cookies

Mit dem Rezept für Pfirsich-Cookies lassen sich Plätzchen zaubern, die nicht nur wunderschön aussehen, sondern auch sehr gut schmecken. Einfach ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
500 g	Zucker
250 ml	Pflanzenöl
1 TL	Vanilleextrakt
4 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
250 ml	Vollmilch
1 kg	Mehl
Nach Belieben	Pfirsichmarmelade (zum Füllen)
Nach Belieben	Pfirsichlikör (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (gelbe und rote, zum Dekorieren)
Nach Belieben	Zucker (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Minze (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die Pfirsich-Cookies als erstes den Ofen auf 175°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Dann Eier in eine Schüssel schlagen, Zucker zugeben und mit einem Handrührgerät für etwa 3 Minuten schaumig schlagen.
2. Anschließend das Öl, Milch und Vanille zufügen und weitermixen. Als letztes Mehl, Backpulver und Salz zugeben und alles verrühren, bis sich ein glatter Teig ergibt. Danach eine kleine Menge Teig entnehmen, zur Kugel formen und auf das Backblech legen. Die Kugeln sollten

etwa 2cm Durchmesser haben.

3. Anschließend den kompletten Teig in Kugelform bringen, auf den Backblechen ausbreiten und für etwa 15-20 Minuten in den Ofen stellen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, wenn sie an der Unterseite leicht hellbraun sind, danach gut auskühlen lassen.
4. Jetzt die Kugeln in der Mitte auseinanderschneiden, das Innere herauskratzen und in eine Schüssel geben. Die Krümel nun fein zerbröckeln, Marmelade zugeben und verrühren, bis sich eine klebrige Masse ergibt. Die Masse dann in die ausgehöhlten Plätzchen füllen und die Unterseite jeder Kugel, fest an die Oberseite drücken, die Füllung fungiert hierbei als Klebstoff.
5. Nun den Pfirsichlikör auf zwei kleine Schüsseln aufteilen und den Likör der einen Schüssel mit roter, den anderen mit gelber Lebensmittelfarbe färben. In eine dritte, flache Schüssel den feinen Zucker füllen. Jedes Cookie dann zu etwa drei Viertel in die rote Mischung tauchen, das restliche Ende dann in die Gelbe. Die Kugel kurz auf ein Küchenpapier rollen, welches dann die überschüssige Flüssigkeit aufnimmt.
6. Anschließend das Plätzchen gleich in dem Zucker rollen, bis es vollständig bedeckt ist, zum Trocknen auf Wachspapier legen. Wenn die Pfirsichplätzchen vollständig getrocknet sind, mit Minzblättern verzieren, sodass sie wie natürliche Früchte aussehen.

Tipp

Die Pfirsich-Cookies sind, in einer Dose aufbewahrt, für mehrere Wochen haltbar und schmecken nach einiger Zeit sogar noch etwas besser. Auf die gleiche Zubereitungsweise, nur mit grüner Lebensmittelfarbe lassen sich beispielsweise auch kleine Äpfel herstellen.