Amarena Plätzchen

Die Amarena Plätzchen mit den leckeren Kirschen sind eine hervorragende Weihnachtsbäckerei. Das raffinierte Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

200 g	Mandeln (gehackt)
250 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	Marzipan
2 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
150 g	Staubzucker
3 EL	Kakao
0.5 TL	Zimtpulver
40 Stk.	Amarenakirschen

Zubereitung

1. Für die **Amarena Plätzchen** den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Die gehackten Mandeln in einer beschichtet Pfanne ohne Fett kurz anrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Jetzt zirka 100 g Zartbitterschokolade und Marzipan sehr fein zerhacken und in eine Schüssel geben. Das Eiklar zugeben und mit einem Knethaken verkneten. Den Staubzucker, Kakao, Mandeln, Zimt und Salz zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

4. Mit einem Teelöffel Teig abstechen und mit feuchten Händen Kugeln formen. Eine Vertiefung

drücken, Amarena Kirsche hineinsetzen und die Kirsche mit Teig bedecken, etwas flach drücken.

5. Im vorgeheitzen Ofen zirka 12 Minuten backen. Vom Backofen nehmen auskühlen lassen.

6. Restliche Schokolade schmelzen und die Amarena Plätzchen glasieren.

Tipp

Die Amarena Plätzchen je nach Belieben mit Zuckerguss dekorieren und verzieren.