Splitterhäufchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: hoch - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Boden

150 g	Weizenmehl Typ 550
3,0 TL	Backpulver
50,0 g	Zucker
2,0 EL	Vanillezucker
1,0 EL	Rum
4,0 EL	Milch
50,0 g	Butter

Haufen

125 g	Butter
65,0 g	Puderzucker
25,0 g	Kakao
1,0	Ei
75,0 g	Mandelstifte
1,0 EL	Vanillezucker
1,0 EL	Rum
400 g	Zartbitterschokolade

(Angaben für 45 Stück)



Diese weihnachtlichen Kekse machen relativ viel Arbeit, aber es lohnt sich!

Zubereitung

Boden

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker, Vanillezucker, Rum, Milch und Butter in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.
Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 4mm dünn ausrollen und runde Kekse ausstechen. Teigreste ausrollen in Streifen schneiden. Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 8 bis 10 Minuten lang backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Haufen

Die weiche Butter mit Puderzucker, Kakao, Vanillezucker, dem Ei, und Rum mischen. Die Teigstreifen zerkrümeln und zusammen mit den Mandeln unter die Masse heben. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie fester geworden ist. Diese nun auf die Kekse häufen und für weitere 10 Minuten backen, dann gut auskühlen lassen.

Guss

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und die Splitterhäufchen darin eintunken.