SCHWARZWÄLDER KIRSCH PLÄTZCHEN

Zutaten:

- ½ Portion Plätzchen-Grundteig (Rezept Nr. 33, noch ungekühlt)
- 25–30 g Backkakao
- 1–2 EL Milch
- Ca. 150 g Sauerkirschmarmelade
- Etwas weiße Schokolade
- 3 EL geraspelte dunkle Schokolade



Zubereitung:

1. Verfeinern & kühlen: Backkakao und Milch unter die halbe Portion Grundteig kneten, bis ein geschmeidiger dunkler Teig entsteht. Flachdrücken, abdecken und 30–60 Min. kalt stellen.
2. Boden vorbereiten: Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. ¾ des dunklen Teigs in eine kleine, mit Backpapier ausgelegte eckige Form geben, gleichmäßig flachdrücken und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
3. Schichten & Backen: Die Sauerkirschmarmelade gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Aus dem restlichen ¼ Teig feine Streusel formen, darüber verteilen und alles ca. 22 Min. backen.
4. Schneiden & Verzieren: Die Platte vollständig auskühlen lassen, in mundgerechte Rechtecke schneiden und mit geschmolzener weißer Schokolade sowie dunklen Schokoraspeln verzieren.

Viel Spaß und genieße deine Schwarzwälder Kirsch Plätzchen!

Tipp:
Für das klassische Schwarzwald-Aroma kannst du einfach 1–2 TL Kirschwasser unter die Sauerkirschmarmelade rühren (nur für Erwachsene!).

Gut zu wissen:
Durch die fruchtige Sauerkirschschicht bleiben diese Plätzchen-Schnitten in einer gut verschlossenen Keksdose besonders lange herrlich saftig.

Meine Notizen: