SPAGHETTIEIS-PLÄTZCHEN

Zutaten:

- ½ Portion Plätzchen-Grundteig (Rezept Nr. 33, noch ungekühlt)
- 20 g Speisestärke
- Weiße Schokolade in kleinen Stückchen (für den „Sahnekern“)
- Ca. 100–130 g Erdbeermarmelade
- Etwas weiße Schokolade zum Darüberraspeln



Zubereitung:

1. Verfeinern & kühlen: Die Speisestärke zügig unter die halbe Portion Grundteig kneten. Den Teig flachdrücken, abdecken und 30–60 Min. kalt stellen.
2. Böden ausstechen: Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen, kleine Kreise (4–4,5 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In die Mitte jedes Kreises ein kleines Stückchen weiße Schokolade als „Sahnekern“ setzen.
3. Spaghetti pressen: Aus den Teigresten kleine Kugeln formen und mithilfe einer Knoblauchpresse direkt über den Schokokern drücken, sodass er komplett bedeckt ist. Die Teigstränge mit einem Messer abtrennen.
4. Topping & Backen: Mit dem Finger vorsichtig eine kleine Mulde oben in den Spaghetti-Berg drücken und einen Klecks Marmelade hineingeben. Im Ofen ca. 8–10 Min. backen.
5. Verzieren: Vollständig auskühlen lassen und zum Schluss weiße Schokolade wie „Parmesan“ darüberraspeln.

Viel Spaß und genieße deine Spaghettieis-Plätzchen!

Tipp:
Zwei flache Holzstäbe (3–4 mm) beim Ausrollen links und rechts neben den Teig legen, so wird alles gleich dick!

Gut zu wissen:
Die Speisestärke macht den Teig extra zart und hält die feinen „Spaghetti“ im Ofen schön in Form.

Meine Notizen: