

Leos Ravioliplätzchen

Für ca. 30 Stück

Zutaten Teig

300 g Dinkelmehl
1 Prise Salz
90 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Vanillepaste
125 g kalte Butter
1 TL Stärke
1 Ei
1 Eigelb

Zutaten Füllungen

je 50 g Aprikosen- und
Johannisbeermarmelade
50 g Cranberries
50 g gemahlene Mandeln
1 gestrichener TL
Lebkuchengewürz

Zutaten Deko

100 g dunkle Kuvertüre
25 g gehackte Pistazien
25 g gehackte Mandeln

Zubereitung Teig

Alle Zutaten für den Teig mit dem Knethaken vermischen. Am Schluss per Hand zügig zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Eine Teigkugel formen, flach drücken und in Folie gewickelt für ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung Füllungen

Lebkuchengewürz nun zur Aprikosenmarmelade geben. Cranberries feinhacken und mit den gemahlenden Mandeln mischen. Jeweils die Hälfte der Mischung zur Aprikosen- und Johannisbeermarmelade geben und verrühren.

Zubereitung Plätzchen

Ein Viertel des Teiges mit dem Nudelholz ca. 4mm dick auf einer bemehlten Fläche vorsichtig ausrollen. Dann mit dem Ausstecher; z.B. Kreis, Raute, Quadrat in ca. 4 cm Größe, ausstechen. Die eine Hälfte der Teigstücke mit je einem gehäuften Espressolöffel einer Füllung bestreichen. Ein zweites Teigstück drauflegen. Rundum den Rand vorsichtig mit den Fingern andrücken.

Tipp: Man kann auch ein Raviolibrett nutzen und den Teig darüberlegen und ausstechen.

Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Danach die abgekühlten Plätzchen mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre verzieren. Dazu mit einem kleinen Löffel oder einer Spritztüte (z.B. aus Backpapier) die Kuvertüre in Streifen über die Plätzchen geben. Mit den gerösteten Pinienkernen bzw. Mandeln bestreuen. Die Kuvertüre gut trocknen lassen.

Guten Appetit und eine schöne Weihnachtszeit!