

Herzhaftes Mürbeteiggebäck

Zutaten:

Für den Teig:

200g Mehl

100g Butter

1 Ei

Salz und Pfeffer

Belag:

Lachsschinken

Maronen

getrocknete Aprikosen und Cranberries

Gelatine

Zartbitterschokolade

Kalbsjus

1 Ei

Die Zutaten für den Teig kräftig verkneten und kalt stellen. Anschließend ausrollen, ausstechen, mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad im Backofen backen. Kalbsjus mit flüssiger Zartbitterschokolade abschmecken und eingeweichte Gelatine unterrühren. Die Plätzchen bestreichen und nach Bedarf mit Lachsschinken, Maronen, Aprikosen oder Cranberries belegen.

Wir wünschen guten Appetit!



Kaschun Land