

Rezept

Alfajores

Ein Rezept von Alfajores, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	200 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver	1 Prise Salz
150 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	2 Eigelb (M)
1 EL brauner Rum (ersatzweise 1 Spritzer Rumaroma)	300 g Milch-Karamell-Brottaufstrich (ersatzweise Nuss-Nougat-Creme)
50 g Haselnusskrokant	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen. Butter in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Den Zucker und Vanillezucker dazugeben und kurz weiterrühren, bis keine Zuckerkristalle mehr zu sehen sind. Dann Eigelbe und Rum unterrühren.
2. Die Mehlmischung dazugeben und zunächst mit dem Handrührgerät unterrühren, dann alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig zu Rollen (ca. 4 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. kalt stellen.
3. Dann den Backofen auf 180° vorheizen. Die Teigrollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Backpapier legen. Nacheinander auf ein Backblech ziehen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen (die Kekse sollten noch hell sein). Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Hälfte der Plätzchen mit Milch-Karamell-Creme bestreichen und die übrigen Plätzchen vorsichtig daraufsetzen. Die Alfajores mit den Rändern im Haselnusskrokant rollen, sodass dieser an der Creme haften bleibt.