

Rezept

Alfajores mit Dulce de leche

Ein Rezept von Alfajores mit Dulce de leche, am 19.04.2024

Zutaten

150 g weiche Butter	80 g Zucker
2 Eigelb (L)	2 EL Weinbrand
170 g Maisstärke	130 g Mehl
1 TL Backpulver	1/4 TL Natron
Salz	200 g Dulce de leche (aus dem Supermarkt oder selbst gemacht, siehe Tipp unten)
5 EL Kokosraspel	Mehl für die Arbeitsfläche
runder Ausstecher (ca. 5 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 152 kcal, 8 g F, 2 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Butter in Stücke schneiden, mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren. Dabei nach und nach Zucker zugeben. Eigelbe einzeln gründlich unterrühren, Weinbrand untermengen.
2. Maisstärke, Mehl, Backpulver, Natron und $\frac{1}{3}$ TL Salz mischen. Mit einem Löffel zügig unter die Buttermischung rühren. Ohne Druck zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 175° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Kreise ausstechen und mit etwas Abstand auf das Blech legen. Den übrigen Teig erneut ausrollen und weiter ausstechen. Im Ofen (Mitte) in 12 - 15 Min. hellgelb backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
4. Etwas Dulce de leche auf die Unterseite eines Plätzchen geben, jeweils ein zweites mit der Unterseite daraufsetzen und leicht zusammendrücken (dabei sollte die Creme etwas herausquillen). Kokosraspel in ein Schälchen geben und die Alfajores seitlich darin wälzen.