

Rezept

Doppelkekse "Spielplatzkarussell"

Ein Rezept von Doppelkekse "Spielplatzkarussell", am 25.05.2025

Zutaten

500 g Mehl
300 g Butter
250 g weiße Kuvertüre
35 bunte Schokolinsen
Backpapier
runder Ausstecher (ca. 6 cm Ø)
250 g Zucker
Ei (L)
5 EL Aprikosenkonfitüre
175 Gummibärchen (ca. 400 g)
Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 220 kcal

Zubereitung

- 1. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen und Ei dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Aus dem Teig ca. 70 runde Plätzchen ausstechen und auf die Bleche legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen. Plätzchen vom Blech nehmen und abkühlen lassen.
- 3. Die Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Konfitüre glatt rühren. Die Hälfte der Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und die übrigen Plätzchen daraufsetzen. Plätzchen mit Kuvertüre bestreichen und antrocknen lassen, bis sie fast fest ist.
- 4. In die Mitte der Plätzchen jeweils 1 Schokolinse als Steuerrad drücken. Rundherum 5 Gummibärchen an den Rand des Plätzchens setzen.