

Rezept

# Safranplätzchen

Ein Rezept von Safranplätzchen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>4 EL</b> Milch	<b>1</b> Döschen Safran (0,1 g)
<b>1</b> Zitrone	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>2</b> Eier
<b>350 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Vollmilchkuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 70 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 46 kcal

## Zubereitung

1. Milch erwärmen, Safran darin auflösen und beiseite stellen. Zitrone auspressen. Butter mit Puderzucker, Zitronensaft und Eiern cremig schlagen. Mehl und Safranmilch dazugeben, alles kurz verrühren.
2. Backofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Ringe, Taler oder Stangen aufs Blech spritzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Die Plätzchen in die Schokolade tauchen, auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen.