

Studis Plätzchen-Teller

Für 4 Personen

Walnuss-Marzipan-Herzen:

250 g Marzipan	100 g Walnüsse, geröstet und gemahlen	1 EL Puderzucker
100 g Kuchenglasur, dunkel	30 Walnusskerne	

Vanilla-Stars:

250 g Butter, zimmerwarm	225 g Zucker	1 Vanilleschote
6 Eier	2 Zitronen, unbehandelt	500 g Mehl
500 g Puderzucker	Lebensmittelfarben	Zuckerperlen
Salz		

Rich-Cognac-Truffels:

200 g Schokolade	100 ml Sahne	1 EL Cognac
2 EL Kakaopulver	2 EL Puderzucker	50 g Zucker
1 Orange, unbehandelt		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Walnuss-Marzipan-Herzen:

Marzipan und Nüsse verkneten, auf wenig Puderzucker circa eineinhalb Zentimeter dick auswallen. Herzen ausstechen. Zur Hälfte in die flüssige Glasur tauchen. Halbierte Walnusskerne darauf geben und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Vanilla-Stars:

Die Schale der Zitronen abreiben. Butter mit Zucker und etwas Salz schaumig rühren. Vier ganze Eier und zwei Eigelb dazu rühren. Mehl, Zitronenabrieb und ausgekratztes Mark der Vanilleschote begeben, mit dem Knethaken zu einem Teig kneten. Zugedeckt zwei Stunden kühl stellen. Teig portionsweise circa einen Zentimeter dick auswallen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. 15 bis 30 Minuten kühl stellen. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen, auskühlen lassen. Puderzucker mit zwei Eiweiß gut verrühren, auf drei Schüsseln verteilen. Glasur mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Plätzchen in die Glasur tunken, mit Zuckerperlen verzieren, trocknen lassen.

Rich Cognac Truffels:

Fein gehackte Schokolade in einer Schüssel mit heißer Sahne übergießen, umrühren und schmelzen lassen. Cognac dazu geben, geschmeidig rühren. Zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schale der Orange abreiben. Kakaopulver, Puderzucker und mit Orangenabrieb vermengten Zucker in Tassen geben. Trüffelmasse mit Löffel abstechen, zu Kugeln formen und in Kakao, Puderzucker oder Zucker wenden. Die Plätzchen auf einer Etagere anrichten.

Andreas C. Studer am 19. Dezember 2008